Żywienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

LIPIEC — WARSZAWA — 1950

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 7 Warszawa, lipiec 1950 r. Rok V

Wskazania Manifestu

Manifest Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego ogłoszony przed 6 laty w dniu 22 lipca w Lublinie określił w 8 punktach zasady na których miała się oprzeć demokracja polska. Jako jedno z naczelnych zadań stawiał on naprawienie wiekowej krzywdy chłopskiej. Reformy wskazane przez Manifest stały się początkiem głębokiego przeobrażenia wewnętrznej struktury gospodarczej i społecznej naszego państwa. Przeobrażenie to odbywało się i odbywa na wszystkich odcinkach znojnej, upartej pracy narodu przy odbudowie zniszczonej przez straszliwą wojnę Ojczyzny.

Jednym z tych odcinków organizacyjnego działania, któremu poświęca swoje łamy nasze pismo jest dziedzina żywienia zbiorowego. Zwraca na nią uwagę minister Szyr w swojej pracy dotyczącej realizacji planu gospodarczego na 1950 rok. Pisze on, że „poważne i trudne zadania stoją przed uspołecznionymi zakładami żywienia zbiorowego. W 1950 r. następuje przełom w tej dziedzinie. Centrala Spółdzielni Spożywców prowadziła w grudniu 1949 r. 677 zakładów otwartych i 436 stołówek. W roku 1950 liczby te mają odpowiednio wzrosnąć do 882 i 971. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego uruchamia już 60 dużych zakładów i ma dojść do liczby 255 zakładów w roku 1955.

Uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego — restauracje, bary, stołówki, bufety itd. zaczynają odgrywać poważną rolę w zaopatrzeniu ludności. W miarę ich rozwoju rosną wymagania konsumenta, który słusznie nie chce bylejakiej obsługi, lecz domaga się obsługi na wyższym poziomie, lepszej, bardziej uprzejmej niż w zakładach prywatnych. Na tym odcinku niedociągnięcia są jeszcze poważne — stwierdza minister.

Zdajemy sobie sprawę w całej pełni z niedociągnięć i braków organizacyjnych i technicznych, personalnych i fachowych, materiałowych i lokalowych w tej dziedzinie. Rozmyślając jednak nad tymi zagadnieniami w lipcowe święto wierzymy mocno, że pokonamy wszystkie trudności, wyszkolimy odpowiedni personel, urządzimy nowoczesne kuchnie, chłodnie i magazyny, wypracujemy wzorce żywienia zbiorowego i stworzymy kulturalne, higieniczne warunki lokalowe dla stołówek, barów, bufetów itp. zakładów za przykładem tych instytucji w ZSRR, gdzie stoją one pod każdym względem na wysokim poziomie, ku ogólnemu zadowoleniu pracującej ludności.

Pamiętajmy, że przeobrażenie wewnętrznego ustroju gospodarczego i społecznego Polski Ludowej odbywa się stale co dzień, i wymaga aktywnego udziału wszystkich obywateli na każdym odcinku pracy, a więc i na tym ważnym, który nam powierzono, na odcinku żywienia zbiorowego.

Pisaliśmy już i powtarzamy, że zdrowie, siły i dobre samopoczucie mas pracujących w dużej mierze zależą od naszych wysiłków w dziedzinie żywienia zbiorowego, od należytego rozwiązania tego problemu w oparciu o naukę i praktyczne wskazania doświadczeń radzieckich, w poczuciu odpowiedzialności naszego wkładu w budowę zrębów socjalizmu w Polsce.

Z zagadnień żywienia

Inż. JANUSZ ŁOS

Warzywa i owoce

Rok już blisko minął od chwili, kiedy na łamach naszego pisma poruszyliśmy zagadnienie spożycia warzyw w Polsce. Zwróciliśmy wówczas uwagę na to, że w pierwszym okresie odbudowy gospodarczej kraju, w okresie występującego jeszcze niedoboru środków żywności, konsument szukał przede wszystkim pokrycia zapotrzebowania składników energetycznych, że dążenie do poprawienia stosunku białka zwierzęcego do białka w ogóle, oraz do pokrycia normy składników mineralnych i witamin przybiera na sile dopiero w miarę podniesienia stopy życia, z uwagi na wyższą cenę produktów bogatych w te składniki.

Zachowanie właśnie takiej kolejności można było zresztą obserwować i w innych krajach i dlatego wyraziliśmy przypuszczenie, że przewidziany planem 6-letnim wzrost dochodu społecznego na głowę umożliwi zwiększenie spożycia m. in. warzyw i owoców.

Dlaczego uważaliśmy za niezbędne nawiązanie do artykułu z przed roku.

Zagadnienia spożycia warzyw, jak zresztą większości zjawisk gospodarczych, nie można traktować w oderwaniu od innych zagadnień. Nie można go również traktować jako coś stałego, coś niezmiennego. Ale właśnie dlatego należy go badać w jego rozwoju, należy badać związki, jakie zachodzą między wysokością spożycia warzyw, a siłą nabywczą konsumenta itp. Ponieważ zależności te ulegają ciągłym przemianom, musi być zachowana ciągłość badań, a wyniki muszą być co jakiś czas ze sobą porównywane.

Zastanówmy się więc jakich zmian byliśmy ostatnio świadkami. Otóż po wcześniej już przeprowadzonej reorganizacji rynku ziemiopłodów, która przyniosła pełne zaopatrzenie w chleb, ziemniaki i inne środki żywności o charakterze wybitnie energetycznym; po niedawnej reorganizacji rynku żywca, która zapewniła dostawę tłuszczu i mięsa, a więc obok dalszego zwiększenia zaopatrzenia w środki o charakterze energetycznym, posunęła naprzód sprawę właściwego stosunku białka zwierzęcego do roślinnego, podjęta została reorganizacja rynku warzyw i owoców, które stanowią jak wiadomo bogate źródło składników mineralnych i witamin.

Brak tych składników w diecie ludności jest tym niebezpieczniejszy, że organizm odczuwa go w sposób mniej dotkliwy, niż brak innych składników, choć brak ten w skutkach swych jest mniej zgubny. Jeśli się uwzględni nadto luki w naszej wiedzy o witaminach, tym bardziej palącą staje się sprawa zapewnienia organizmowi dostawy omawianych składników z pewnym nadmiarem (tzw. „rąb bezpieczeństwa"). Z uwagi na dość wysoki koszt warzyw, tak postawione zadanie jest wszakże trudne do rozwiązania w żywieniu szerokich mas konsumentów, a już szczególnie w żywieniu zbiorowym. Dlatego w praktyce istnieje ciągle pewna tendencja do ograniczenia w codziennej diecie owoców i warzyw, przynajmniej droższych. W rezultacie normy spożycia w Polsce, jak można wnosić z prowizorycznych obliczeń, są niższe nie tylko od norm przyjętych w ZZSR, ale i w innych krajach demokracji ludowej.

Jak już zaznaczaliśmy, przewidziane podniesienie dochodu na głowę pozwala spodziewać się wzrostu spożycia warzyw i owoców. Ponieważ wzrost ten niewątpliwie odbywać się będzie stopniowo z zachowaniem pewnej kolejności co do poszczególnych artykułów — a zgóry trudno przewidzieć jaka będzie ta kolejność — tzw. spożycie „postulowane" można ułożyć na kilku poziomach, od ledwo wystarczającego do optymalnego*). Decyzja, w jakim okresie czasu który z wymienionych poziomów dałby się zastosować jako norma, spoczywałaby już w ręku ekonomisty, a nie higienisty.

Oczywiście postulowane normy spożycia nie mogą zbytnio odbiegać od tego, czym konsument może dysponować i do czego oddawna przywykł. Dlatego wielce pomocne przy układaniu norm byłyby dane rzeczywistego spożycia. Niestety cyframi takimi nie dysponujemy. Pewne światło na tę sprawę rzucają wskaźniki udziału poszczególnych gatunków w ogólnej puli produkcji warzyw, którą przyjmujemy za 100. Szczegółowe zastawienie

*) Ciekawe opracowanie norm postulowanych na nasze warunki znajdą Czytelnicy na innym miejscu.

wskaźników, dla uproszczenia pomijamy, kontentując się sumarycznym ujęciem.

Co nam te wskaźniki mówią, a czego nie mówią?

Otóż nie mówią jaka jest aktualna produkcja warzyw w Polsce i jaka będzie w okresie planu 6-letniego. Ale dla naszych rozważań dane te nie są potrzebne. Cyfry te natomiast mówią że swego czasu, tj. w okresie do którego się odnoszą, stosunek poszczególnych upraw jest właśnie taki a nie inny. Po jakimś czasie, gdy będziemy rozporządzać cyframi, odnoszącymi się do chwili bieżącej, z zestawienia obu szeregów cyfr będziemy mogli wnioskować o tej, czy innej tendencji rozwojowej upraw i szukać jej przyczyn. Narazie musimy poprzestać na danych, jakie są dla nas w tej chwili dostępne.

A więc ponad 1/4 upraw (27,4%) stanowi kapusta, z ogromną przewagą kapusty zimowej. Niemal 1/4 upraw przypada na marchew i buraki (22,7%). W ten sposób połowa (50,1%) przestrzeni znajduje się pod uprawą tych 3 gatunków warzyw. Dokładnie 1/4 przypada na pomniejsze uprawy: cebulę, pomidory, ogórki, pietruszkę, strączkowe. Pozostała 1/4 (24,9%) obejmuje warzywa „inne" oraz ogródki działkowe i przy domu. Pozycja ta niestety zaciemnia obraz. Jeśli jednak weźmie się pod uwagę, że najbardziej popularne gatunki zostały wyszczególnione i że pozostałe nie odgrywają już większej roli w żywieniu najszerszych mas ludności, że dalej, w ogródkach działkowych stosunek upraw jest zbliżony do schematu przyjętego na innych plantacjach — przytoczone powyżej zestawienie można uznać za niemal wystarczające do naszego celu.

Jeśli z kolei rozpatrywać będziemy wskaźniki zbiorów, to przekonamy się, że na 3 główne produkty: kapustę, marchew, buraki — przypada niemal 3/5 ogólnej ilości (58,3%), a wraz z pozostałymi wyszczególnionymi — 4/5 zbioru. Już z tego widać że w zakresie plonów pozycja „innych" warzyw oraz ogródków mniejszą odgrywa rolę niż w zakresie upraw. Przeglądając wreszcie wartość zbiorów widzimy, że pierwsze trzy gatunki stanowią niepełne 2/5 ogólnej wartości zbioru (38,2%). W ten sposób grupa najsilniej reprezentowana pod względem ilości przedstawia wartość nieproporcjonalnie niższą; innymi słowy popularyzacja upraw wiąże się ściśle z niższą ceną, co zasługuje na najsilniejsze podkreślenie. Cała zresztą grupa warzyw osobno wyszczególnionych wykazuje procentową niższą wartość, niżby to wynikało ze stosunku ilości. Natomiast wartość grupy warzyw „innych" stanowi 29% wartości wszystkich warzyw, tj. niemal dwa razy więcej, niż wynikałoby ze stosunku ilości (14,9%), co jest zrozumiałe, jeśli się uwzględni, że pozycja ta obejmuje warzywa droższe, że wymienimy tu choćby szparagi.

Mimo braków, o jakich mówiliśmy, spróbujemy na podstawie wyżej przytoczonych danych obliczyć wartość odżywczą warzyw. Zastosujemy następującą metodę: ponieważ nie rozporządzamy cyframi bezwzględnymi zbioru a tylko procentowymi, przyjmiemy, że na każde 100 kg zebranych warzyw znajduje się 27,3 kg kapusty zimowej, 6,3 kg kapusty letniej itd. Razem 80,1 kg warzyw wyszczególnionych oddzielnie. Dla tych 80,1 kg obliczymy wartość odżywczą wg będących u nas w obiegu tablic wartości (1). Tak zestawiony „koszyk" warzyw wagi 80 kg stanie się podstawą dalszych obliczeń i wniosków.

Jak się tedy przedstawia wartość odżywcza takiego „koszyka" warzyw? Dla lepszego zobrazowania tej wartości zestawiamy ją ze średnią ważoną zapotrzebowania poszczególnych składników odżywczych na 1 osobę i rok (2).

	Kalorie tysiące	Białko kg	Wapń g	Żelazo mg	Wit. A. tys. j. mn	Wit B_1 mg	Wit. C. g
Zapotrzebowanie	928	24	392	4,216	1,678	450	26
80 kg różnych warzyw	15	0,9	36	662	900*)	38	10
% pokrycia	1,6	3,8	9,2	15,7	53,6	8,4	38,4

*) Ściśle biorąc — 2691 j. mn. pod postacią karotenów

Jak widać z tego zestawienia nasz „koszyk" warzyw pokrywa zapotrzebowanie ustroju w różnym bardzo odsetku. Najniżej pokrycie to wypada w stosunku do kalorii i białka.

Zwracaliśmy też swego czasu uwagę na to, że warzywa nie są ekonomicznym źródłem ani energii cieplnej ani białka (4). Nie będziemy więc do sprawy tej powracać i przejdziemy do zagadnienia składników mineralnych i witamin ściślej mówiąc — do tych spośród nich, które z uwagi na swą rolę resp. często występującą deficytowość, zasługują na szczególne uwzględnienie.

Jeżeli chodzi o wapń, to wprowadzenie do diety 1 l. mleka dziennie w pełni pokryłoby zapotrzebowanie na ten składnik. Do czasu uzyskania podobnej normy mleka deficyt wapnia mogłoby usunąć kalcynowanie chleba. Mimo więc, że wapń zajmuje specjalne miejsce w hierarchii potrzeb organizmu, wyrównanie jego niedoboru nie jest tak silnie uzależnione od podawania jarzyn, jak niedoboru innych składników.

Przechodząc z kolei do pozycji żelaza, widzimy, że udział naszego „koszyka" warzyw w pokryciu całkowitego zapotrzebowania jest wprawdzie większy niż przy wapniu, tym niemniej nie wysoki (15,7%) Z pomocą przychodzą tu zboża (pełne ziarno) i ziemniaki, dość bogate w żelazo.

Pozostają do omówienia witaminy. Wśród nich najsłabiej pokrywają warzywa zapotrzebowanie witaminy B_1. Ale bo też zawartość tej witaminy w warzywach nie jest zbyt wysoka. Najlepiej pod tym względem przedstawiają się: (wśród osobno wymienionych) groszek zielony, wczesne ziemniaki i pietruszka. I tu ratują sytuację: chleb z całego ziarna oraz niektóre artykuły zwierzęce, jak wieprzowina i wątroba zwierząt rzeźnych. W końcu pozostaje do omówienia udział poszczególnych warzyw w zakresie witamin A i C. Jak z zestawienia wynika, udział tu jest największy, jakkolwiek bynajmniej nie wystarczający (ok. 50 wzgl. 40%). Rzecz jest tym bardziej godna uwagi, że przetwory zbożowe wogóle witamin tych nie zawierają, z produktów zaś zwierzęcych witaminę A w większych ilościach zawiera tylko tran oraz wątroba zwierząt rzeźnych. W pozostałych artykułach zwierzęcych ilość witaminy A jest znacznie niższa a witamina C w produktach uboju w ogóle nie występuje.

W świetle przeprowadzonego wyżej obliczenia rola warzyw, zwłaszcza jako źródło witaminy C nabiera specjalnej wymowy. Gwoli ścisłości obliczenie to uzupełnić jeszcze wypada następującymi omówieniami. Zestaw warzyw, jaki znalazł się w naszym „koszyku" nie uwzględnia eksportu, który nie dotyczy wszystkich warzyw w tym samym procencie. W rezultacie więc stosunek procentowy poszczególnych gatunków warzyw, jakie trafiają do konsumcji jest nieco inny niż w czasie zbioru. Powtóre w naszym „koszyku" nie znalazły się warzywa takie jak: brukselka, chrzan, kalafior, kapusta włoska, szpinak, — bogatsze w witaminę C niż niejedno z warzyw do „koszyka" zaliczone. Obejmując obliczeniem część warzyw przeznaczoną do eksportu, a nie zaliczając tych, które wykazują większą zawartość witaminy C niż wymienione w „koszyku" popełniliśmy niewątpliwie dwa błędy. Trzeci popełniliśmy nie wykazując wpływu importu cytryn i pomarańcz na poprawienie bilansu witaminy C. Czy te błędy wzajemnie kompensują czy nie—trudno orzec. Można jednak przypuszczać, że „per saldo" większe zmiany w rachunku już nie zaszłyby, gdyby wprowadzić wszystkie potrzebne poprawki. Inna rzecz, że byłoby wielce pożądane dalej idące zróżnicowanie w obliczeniu wzajemnego stosunku poszczególnych warzyw, niż to, jakie miało miejsce dotąd. Ideałem oczywiście byłoby obliczenie wskaźników dla wszystkich warzyw, tak, aby w specyfikacji grupa „inne warzywa" mogła całkowicie zniknąć. Pożądanym byłoby wreszcie, aby przy obliczaniu wskaźników, za 100 przyjęta została wielkość masy towarowej na rynku wewnętrznym (tj. łącznie z importem, bez eksportu) a nie wielkość zbioru. Ułatwiłoby to znacznie zestawienie bilansu witamin w ogóle, a witaminy C w szczególności.

Tym niemniej — ze wszystkimi brakami, jakie wyżej przeprowadzony rachunek wykazuje, nie jest on bez wartości. Zanim wszakże przystąpimy do wyciągnięcia końcowych wniosków, raz jeszcze przypominamy, co rachunek ten przedstawia. A więc analizowana stawka 80 kg warzyw **nie jest normą spożycia na głowę**. Analiza ta stwierdza jedynie, że na każde 100 kg zebranych warzyw, wymienione w zestawie 80 kg posiada dokładnie taką a nie inną wartość. Wartość pozostałych 20 kg nie jest nam znana z powodu niewymienienia nazw warzyw. Można wszakże przypuszczać, że gdyby analiza ta została przeprowadzona w stosunku do pozostałych 20 kg — odchylenia nie byłyby tak znaczne, żeby zniekształcić wynik analizy pierwszych 80 kg. Co więcej — owe pierwsze 80 kg obejmuje warzywa najbardziej popularne, a więc wynik tej analizy z punktu widzenia społecznego ma największe znaczenie. Raz jeszcze powtarzamy, że nie wiemy, jakie jest obecnie istotne spożycie warzyw na głowę*), ale z rachunku wynika, że gdyby miało ono wynosić 80 kg na osobę, to wówczas pokrywałoby teoretycznie ok. połowy zapotrzebowania na witaminę A, a 2/5 zapotrzebowania na witaminę C. W praktyce, z powodu zachodzących strat, zwłaszcza w zakresie witaminy C, pokrycie byłoby o wiele niższe. Dlatego też higieniści zalecają spożycie wielokrotnie większe**). Czy jest ono możliwe w naszych warunkach? W niektórych innych krajach, gdzie spożycie warzyw jest większe niż u nas, przekracza ono na głowę 100 kg rocznie, niekiedy dość znacznie (3).

W ZSRR propaguje się obecnie spożycie samych warzyw na 108—125 kg. Gdyby i u nas cyfre tę dałoby się osiągnąć, niedobór witamin mógłby spaść b. znacznie, a z czasem w ogóle ustąpić. Moment ten jeśli się uwzględni jak ciężkie są skutki hypowitaminoz — należałoby wszelkimi siłami przyspieszyć.

Trzebaby się zastanowić również czy do czasu osiągnięcia równowagi bilansu witaminowego nie należałoby pomyśleć o witaminizowaniu środków żywności. Jest to wdzięczne zadanie dla higienisty. Natomiast od ekonomisty wolno nam oczekiwać akcji przyspieszenia (podniesienia) produkcji i konsumcji warzyw do poziomu przy którym nie groziłby już głód witamin. Jakie są czynniki przyspieszające, a jakie opóźniające ten moment?

Ogrodnictwo uchodzi za jedną z najbardziej intensywnych gałęzi eksploatacji ziemi. Cechuje je wysoki nakład inwestycji oraz pracy ludzkiej na jednostkę przestrzeni, co znów umożliwia osiągnięcie z niej — w porównaniu z uprawą polową — wyższych plonów. Zagadnienia techniki nie są przedmiotem niniejszego ar-

*) M. i M. Drozdowiczowie przyjmują je na 70 do 80 kg warzyw i 9—15 kg owoców (3).

**) Patrz artykuł prof. A. Szczygła obok.

tykułu, ale dla lepszego uzmysłowienia sobie wydajności ziemi w uprawie ogrodniczej przypominamy, że w sadzie np. możliwa jest t.zw. „dwupiętrowa" gospodarka: a więc jednoczesna uprawa warzyw (w sadzie młodym) lub mieszanek pastewnych (w sadzie starszym). Stosowana jest również hodowla drobiu lub zwierząt futerkowych. W warzywnictwie znów przy odpowiednim zmianowaniu można osiągnąć dwa plony w jednym roku, lub w najgorszym razie 3 plony w ciągu 2 lat. Z drugiej znów strony niektóre klęski żywiołowe — jak nazbyt mroźne zimy, lub trudności gospodarcze jak np. brak rąk roboczych itp. odbijają się na produkcji ogrodniczej w sposób dotkliwszy niż na produkcji rolniczej. Wszystko to sprawia że mimo wysokich zbiorów jednostka odżywcza w owocach i warzywach wypada drożej niż w ziemiopłodach pochodzących z uprawy polowej.

Wszelkie rozdrobnienie naszego ogrodnictwa utrudnia jego maszynizację, przeprowadzenie urządzeń nawadniających itp. które zmniejszają udział pracy rąk ludzkich i tą drogą stwarzają podstawę do obniżania cen warzyw i owoców bez nruszenia zasady rentowności produkcji. Podkreślamy raz jeszcze, że w skali odczuwania głodu, witaminy i składniki mineralne zajmują miejsce ostatnie i dlatego— mimo iż głód ten odczuwa się i tu również w sposób przykry — u konsumentów o niskim dochodzie pozostaje często niezaspokojony. Słusznie robimy, że w okresie odbudowy ogrodnictwa, które trwa dłużej niż odbudowa rolnictwa, uciekamy się do środków zastępczych, nawet syntetycznych. Ale właściwe rozwiązanie zagadnienia może nastąpić tylko na drodze udostępnienia warzyw i owoców szerokim masom w ilości zalecanej przez higienistę. Zwłaszcza jest dużo do zrobienia w zakresie owoców, których konsumcja jest nikła nawet w porównaniu z konsumcją warzyw. Pole do usprawnień jest tu olbrzymie, zwłaszcza jeśli się uwzględni, jak znaczną część ceny rynkowej stanowią koszty transportu, przechowalnictwa i dystrybucji. Korzystać tu winniśmy z doświadczeń innych krajów o rozwiniętym ogrodnictwie, przede wszystkim ZSRR. Wydaje się również rzeczą konieczną nawiązanie jak najściślejszego kontaktu miedzy czynnikami kompetentnymi w zakresie ogrodnictwa z jednej — a żywienia zbiorowego z drugiej strony. Ścisła współpraca czynnika społecznego mogłaby znakomicie przyspieszyć zadania postawione w planie 6-letnim.

LITERATURA

1. Wartości odżywcze środków spożywczych. Wykonane w Dziale Higieny Żywienia Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie. Warszawa, Lekarski Instytut Naukowo-Wydawniczy. 1947.

2. Michał Drozdowicz i Maria Drozdowicz. Towaroznawstwo i obrót płodami ogrodniczymi. Zakłady wydawnictw spółdzielczych. Warszawa 1949.

3. J. Łoś — Ekonomika spożywcza warzyw w Polsce. Żywienie Człowieka — lipiec - sierpień 1949 r. Warszawa.

Inż. MARIA SZCZYGŁOWA

Udział warzyw i owoców w pokryciu zapotrzebowania na witaminę A

Jednym z bardzo aktualnych zagadnień naszego żywienia jest sprawa spożywania dostatecznej ilości witaminy A.

Wiemy, że witamina ta odgrywa ważną rolę w organizmie człowieka. Jej niedobór powołuje szereg ujemnych następstw dla zdrowia. Najbardziej znane z nich — to kurza ślepota oraz zrogowacenie, a następnie rozmiękczenie rogówki. Ponadto przy niedoborze witaminy A następują zmiany degeneracyjne w nabłonkach pokrywających błony śluzowe. Wskutek tych zmian nabłonek już nie stanowi normalnej bariery naturalnej chroniącej przed wtargnięciem zarazków w głąb tkanek. Ułatwia to wszelkie zakażenia przez drogi oddechowe, przewód pokarmowy, drogi moczowe itd.

Ostre niedobory witaminy A zdarzają się w warunkach wyjątkowych, natomiast niedobory częściowe mogą wystąpić poprostu wskutek niedostatecznej znajomości podstawowych zasad żywienia. Objawami takich częściowych niedoborów mogą być: niedostateczne przystosowanie się oczu do zmian światła i ciemności, zrogowacenie torebek włosowych w skórze i szereg innych zmian. Te małe nawet niedobory mogą poważnie wpływać na ogólny stan zdrowia i odporność ustroju.

Biorąc to pod uwagę należy starać się, aby nie brakowało witaminy A w naszym codziennym pożywieniu.

W produktach spożywczych mamy bądź to witaminę A, bądź też jej prowitaminy. Pierwsza występuje w produktach pochodzenia zwierzęcego, jak wątroba, nerki, masło, śmietana, pełne mleko, żółtko jaja, tłuste ryby morskie. Dużo witaminy A zawiera tran, ale zaliczamy go raczej do leków. Produkty roślinne natomiast zawierają związki barwy ceglasto-pomarańczowej, nierozpuszczalne w wodzie, rozpuszczalne w tłuszczach, zwane ogólnie ka-

rotenoidami. Nie wszystkie karotenoidy są prowitaminami A, jedynie tylko niektóre z nich, a mianowicie alfa i beta-karoteny oraz kryptoksantyna mogą być zamienione w organiźmie na witaminę A.

Ponieważ ilościowo w produktach roślinnych jest znaczna przewaga beta-karotenu i ponieważ przemiana tego karotenu daje więcej wit. A niż przewaga pozostałych prowitamin, przeto mówiąc o prowitaminie A będziemy mieli na myśli beta-karoten.

Jak już wiemy warzywa i owoce o barwie pomarańczowej i żółtej są źródłem karoteinodów, a szczególnie karotenu. Pozatem warzywa i owoce barwy zielonej zawierają również karotenoidy, aczkolwiek zamaskowane barwą chlorofilu.

Trudno byłoby pokryć całe zapotrzebowanie organizmu człowieka witaminą A z produktów zwierzęcych, ogromnie ważną sprawą jest przeto wprowadzenie do jadłospisu codziennie warzyw lub owoców barwy pomarańwej, żółtej lub zielonej. Latem i wczesną jesienią mamy ich duży wybór, sądzę więc, że nie ma potrzeby wszystkich wyliczać. W innych sezonach, gdy ilość warzyw i owoców tej grupy jest bardziej ograniczona, możemy znacznie powiększyć ich rozmaitość, wprowadzając mniej znane lub niedoceniane produkty: jarmuż, dynię, zielony szczypior, zieloną pietruszkę, dodawaną do potraw, rzeżuchę w postaci sałatki lub dodatku do sałatek lub też do posypywania chleba z masłem.

Chcąc określić ilość warzyw lub owoców potrzebnych do zaspokojenia zapotrzebowania człowieka na witaminę A, musimy sobie przede wszystkim przypomnieć, że dotychczas najczęściej określa się w tablicach ilość wit. A w biologicznych jednostkach międzynarodowych, rzadziej w mikrogramach, przy czym 1 mikrogram odpowiada 4 jednostkom. Karoten określa się również częściej w jednostkach niż mikrogramach i jedna jednostka odpowiada 0,6 mikrograma karotenu. Rozumieć należy to w ten sposób, że 0,6 mikrograma karotenu, spożyte w rozstworze, w jakimś lekkostrawnym tłuszczu, wywiera u szczurów doświadczalnych działanie równe jednej jednostce międzynarodowej witaminy A. Jednak nie jest równoznaczne, czy w pożywieniu zawarta jest pewna ilość jednostek witaminy A czy też taka sama ilość karotenu. Komplikuje bowiem sprawę różna przyswajalność karotenu, zależna od rodzaju produktu. (Doświadczenia w tej dziedzinie były przeprowadzane nie tylko na szczurach, lecz również i z ludźmi).

Zapotrzebowanie człowieka na witaminę A zależy głównie od wagi ciała (mamy tu na myśli wagę normalną w stosunku do wzrostu). Wyjątkowo kobiety w ciąży i karmiące mają zwiększone zapotrzebowanie. Istnieją więc normy dla różnych grup wieku, choć nie mogą one być ścisłe. Powstaje bowiem zagadnienie, w jakiej części zapotrzebowanie to będzie pokryte przez samą witaminę z produktów zwierzęcych, a w jakiej karotenem z roślinnych. Komplikacja ta, jak już wspomniałam, powstaje wskutek różnej przyswajalności karotenu, zależnie od produktu, w jakim jest zawarty. Zresztą mamy dokładniejsze dane tylko narazie dla dwuch produktów — marchwi i szpinaku. Dane te mówią, że jeżeli zapotrzebowanie na wit. A człowieka dorosłego wynosi w pewnych warunkach 3000 jednostek międzynarodowych karotenu, to jeżeli jedynym produktem służącym do pokrycia tego zapotrzebowania będzie marchew, trzeba będzie dostarczyć 12.000 jednostek. Tylko 1/4 bowiem zawartego w marchwi karotenu przyswajalna jest przez organizm ludzki. Ze szpinakiem jest lepiej pod tym względem, może on dostarczyć 7.500 jednostek, czyli 2 1/2-krotną dawkę w stosunku do teoretycznego zapotrzebowania.

Ponieważ przyswajalność karotenu z innych produktów nie jest dokładnie znana, należy narazie przyjąć, że w warzywach korzeniowych jest ona zbliżona do marchwi, a w liściastych do szpinaku. Na ogół przyjmuje się, że w jadłospisach składających się z różnych produktów, zawarty w nich karoten jest średnio w 1/3 przyswajany przez człowieka.

W tablicach wartości odżywczych produktów ilości karotenu podane są takie, jakie wynikają z bezpośrednich analiz. To też przy obliczaniu wartości odżywczych potraw najlepiej jest osobno podawać zawartość wit. A, a osobno karotenu, przy czym należy pamiętać o jego zmniejszonej przyswajalności. W grę wchodzą również i różnice indywidualne w przyswajalności, a także i ilość tłuszczu w potrawach. Obecność tłuszczu na ogół sprzyja przyswajaniu karotenu.

Jak już mówiliśmy warzywa i owoce zielone i żółte stanowią walną pozycję w naszym jadłospisie. Często zawarty w nich karoten pokrywa 2/3 i więcej zapotrzebowanie na witaminę A. Nie należy jednak mniemać, że podając dostateczne ilości karotenu w produktach roślinnych, można zaniedbać podawanie samej wit. A w produktach zwierzęcych.

Na ogół, dla ludzi zdrowych, dorosłych, wskazane jest pokrywanie 1/3 całkowitego zapotrzebowania witaminą A. Natomiast mała wydolność przewodu pokarmowego wymaga podawania głównie witaminy A. Dotyczy to szczególnie dzieci i starców oraz osób chorych i słabych. Zagadnienie to nie jest ujęte w żadne ścisłe normy i trudno jest określić,, jaki stosunek karotenu do witaminy A jest wskazany dla różnych grup wieku.

Co się dotyczy zachowania się karotenu podczas przechowywania i przyrządzania produktów, stwierdzono, że przy zwykłym gotowaniu straty są niewielkie. Również woda od gotowania prawie wcale nie zawiera karotenu wskutek jego małej rozpuszczalności. Suszenie produktów wpływa w większym stopniu na zniszczenie karotenu, przyczym stopień zniszczenia jest różny, zależnie od produktu. Najlepiej stosunkowo zachowuje się karoten

w suszonej marchwi, straty wynoszą tam kilkanaście procent.

Trzeba przyznać, że w dziedzinie tej mało jeszcze mamy dokładnych danych — być może, że w najbliższej przyszłości będziemy rozporządzać większym materiałem. W każdym razie, chcąc być pewnym zachowania karotenu w produktach, oraz biorąc pod uwagę, że te same produkty (sałata, kapusta, włoska itp) są też dobrym źródłem witaminy C, należy jak najpilniej przestrzegać, aby produkt był jak najkrócej przechowywany, możliwie krótko gotowany i zaraz po ugotowaniu podawany do spożycia.

LITERATURA

1. B. A. Kudriaszow — Białogiczeskije Osnowy Uczenia o Witaminach-Moskwa 1948.
2. Vitamin A Requirement of Human Adults Londyn 1949.
3. Torben K. With. Aborption, Metabolism and Stovage of Witamin A and Carotene, Kopenhaga 1940.

ZOFIA CZERNY

Przetwory w domu kobiety pracującej

Gdy w nowoczesnym społeczeństwie otworzyły się przed kobietą wszelkie możliwości życiowe, dające pole do wyżycia się w pracy zawodowej i społecznej, musi równocześnie zajść zmiana w jej ustosunkowaniu się do dawniejszego warsztatu pracy, w którym się dotąd jedynie wypowiadała — do jej gospodarstwa domowego.

A prawie każda z nas, kobiet biorących czynny udział w życiu, dobrze wie, że nie jest to sprawa prosta. Nasze gospodarstwa bowiem w żadnej mierze — ani swoim wyposażeniem, ani wymaganiami najbliższego otoczenia — nie dopasowały się do postępu, który w innych dziedzinach życia zmienił ich oblicze. I tu kobiety stykają się z absurdem. Ich warsztaty pracy są wyrazem najbardziej nowoczesnej techniki, zaś gospodarstwo domowe jest wyposażone „jak za króla Ćwieczka". I podczas gdy kobieta niejednokrotnie bierze udział w racjonalizatorstwie na terenie zakładu pracy — na terenie gospodarstwa tonie w zacofaniu, które ujemnie odbija się na jej zdrowiu i przytłacza wysiłkiem ponad jej możliwości. W tych nieprawdopodobnych nie raz warunkach kobieta spędza drugą połowę swego życia, bo ciężar odpowiedzialności za poziom wyżywienia, higieny i czystości oraz kultury rodziny, spada na jej barki i od niej oczekuje rozwiązania.

Do nowych form życia trzeba dostosować nowe pojęcia. Trzeba umieć zreformować swoje własne wymagania, wychować w tym nasze otoczenie i zacząć pracować innymi metodami niż te, które stosowało się w praktyce życiowej, gdy myśl i ręce kobiet nie były niczym innym zajęte, jak pracami gospodarskimi.

W każdej dziedzinie gospodarstwa muszą być wprowadzone uproszczenia. Uproszczone sposoby przyrządzania pożywienia, uproszczony sposób prania, zaopatrywania się w odzież i naprawiania jej, uproszczone urządzenie domu, nie wymagające wiele trudu dla utrzymania porządku, uproszczone metody przetwórcze — to jedyny ratunek dla kobiet, biorących czynny udział w życiu. Ten racjonalizatorski stosunek do prac domowych może je jedynie w naszych warunkach bytowania utrzymać w równowadze.

O jednym z działów pracy kobiet w domu których konieczność zaspokojenia powraca do nas z każdym sezonem letnim i jesiennym — będziemy dzisiaj mówili. Jest to przetwórstwo owocowe i warzywne.

W klimacie naszym przechowalnictwo i racjonalne przetwórstwo jest niezbędnym czynnikiem zdrowia społeczeństwa. Sezon świeżych owoców i warzyw trwa u nas krótko, a spożywanie ich w odpowiednich ilościach w ciągu całego roku jest podstawowym warunkiem prawidłowego funkcjonowania organizmu i ochroną przed licznymi schorzeniami. Od zakładów żywienia zbiorowego oczekiwać możemy tylko częściowego wywiązania się z tych zadań.

O dawnych sposobach przygotowania zapasów owocowych na zimę, w obecnym naszym, wypełnionym sprawami zawodowymi życiu, mowy ni ma. Nie mamy materialnych warunków na przyrządzanie konfitur i sorbetów. Nie mamy technicznego wyposażenia, ani czasu potrzebnego do kilkudniowego dosmażania, szumowania i chłodzenia wymyślnych skrzepłych dżemów. Wiemy natomiast, że im bardziej surowiec jest przerabiany, parzony, odlewany i smażony, tym niższa jest jego wartość odżywcza, przy równoczesnym wzroście kosztu robocizny. Wszak przetwory przez nas przygotowane mają naszej rodzinie w czasie długich miesięcy zimy i przedwiośnia przynieść witaminy i składniki mineralne, wzmóc odporność dzięci na zaraźliwe choroby, pobudzić ich żywotność i rozwój kośćca i mięśni. Te wszystkie czynniki przynoszą tylko przetwory podlegające jak najmniejszej przeróbce.

Szczęśliwym zbiegiem okoliczności uproszczone racjonalne metody przygotowywania przetworów, wymagają też dużo mniejszego nakładu pracy przy ich wykonaniu. Są także o wiele tańsze niż skomplikowane i żmudne sposoby, którymi posługiwały dawne gospodynie domu.

Na jakich podstawowych czynnikach będą się te nowoczesne przepisy opierały? Ażeby uzyskać dobre wyniki należy:

1. przestrzegać skrupulatnie czystości surowca, naczyń i narzędzi pracy,
2. surowiec poddawać jak najkrótszej przeróbce, płukać go gdy jest jeszcze w całości, zużywać cały sok z owocu, nie odciskać go, nie parzyć. Po rozmiażdżeniu unikać dłuższego zetknięcia z powietrzem, aby ustrzec witaminy od rozkładu,
3. surowiec poddać temperaturze wrzenia tylko przez okres czasu przewidziany w przepisie, natychmiast napełnić nim butelki czy słoiki i natychmiast dokładnie korkować lub zalewać pechem lub uszczelniać innym sposobem. Odcina to od przetworu dostęp powietrza i wraz z nim możliwość wtargnięcia szkodliwych drobnoustrojów, powodujących psucie się przetworów.
4. przechowywać zapasy w miejscu chłodnym i zaciemnionym.

Kilka takich zracjonalizowanych przepisów, łatwych do wykonania, nie wymagających ani wielkiego wkładu czasu ani pieniędzy, podajemy poniżej.

Witaminowe przeciery dla niemowląt z malin, porzeczek, jeżyn i truskawek

1. Małe buteleczki wymyć w mydlanej wodzie, starannie opłukać i odsączyć, wyprażyć w piekarniku, podgrzewając powoli, aby nie popękały.

2. Wymyć, sparzyć w roztworze sody aptecznej korki, dopasowane do butelek, wyparzyć lejek.

3. Owoce oberwać z szypułek, opłukać, osączyć, przetrzeć przez sito włosiane drewnianą łyżką lub wałkiem.

4. Przecier kilkakrotnie zagotować i wlewać przez lejek do gorących buteleczek.

5. Buteleczki natychmiast korkować i zaraz zanurzać w roztopionej parafinie lub laku.

6. Zaraz wynieść do chłodnego suchego miejsca, przechowywać bez dostępu światła.

Rabarbar zalewany wodą

1. Świeżo obcięte łodygi rabarbaru opłukać i bez obierania pokrajać w drobniutką kostkę.

2. Do wyprażonej butelki wkładać rabarbar, dobrze upchać aż do połowy szyjki.

3. Napełnioną butelkę zalewać ostrożnie wodą wprost z wodociągu, tak aby poziom wody sięgał do samego korka. Butelkę potrząsać silnie, aby wyszło powietrze, zawarte w kształcie banieczek pomiędzy cząstkami rabarbaru.

4. Butelkę zakorkować oczyszczonym wilgotnym korkiem, zalakować i natychmiast wynieść do piwnicy. Przechowywać w zimnym, zaciemnionym miejscu aż do przedwiośnia.

Z rabarbaru zalewanego wodą można przyrządzać zupy, kisiele i dodawać po ugotowaniu do mało kwaśnej marmelady, której smak świetnie poprawia.

Tak samo można przyrządzać **borówki — brusnice, porzeczki, żurawiny.** Surowiec do tych konserw musi być bardzo świeży, zdrowy i starannie wymyty.

Surowe borówki i jabłka zalewane wodą

Borówki—brusznice z małym dodatkiem jabłek antonówek i śliwek opłukać, osączyć, nakładać do słoi lekko upychając, aby jagody nie popękały. Owoce zalać zimną wodą. Słoiki nakryć papierem, owiązać. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Do tego celu można też użyć kamiennych garnków.

Surowe śliwki

Świeżo rwane zdrowe śliwki węgierki układać w kamiennych garnkach warstwami, uważając aby nie zetrzeć palcami barwy, która stanowi dla owocu warstwę ochronną. Każdą warstwę śliwek przykryć warstwą zdrowych liści śliwy. Napełniony garnek przykryć zwilżonym papierem pergaminowym, owiązać snurkiem, przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

Surowe wiśnie w butelkach

Wiśnie świeże, rwane w pogodny dzień, oberwać od ogonków i nakładać do pełna butelki o szerokiej szyjce, potrząsając często dla lepszego ich ułożenia. Natychmiast zakorkować, zalakować, wynieść do piwnicy. Przechowują się dobrze do wiosny.

Surowa galareta z czerwonych lub czarnych porzeczek

1 litr surowego soku z porzeczek
1,30 kg cukru

1. Worek płócienny sparzyć wrzącą wodą;
2. miskę i wałek wyparzyć wrzącą wodą;
3. porzeczki opłukać, obrać z szypułek, rozgnieść w misce, masę wlać do worka, odsączyć nad miską, lekko naciskając drewnianą łyżką. Można je też przetrzeć przez sito i odcisnąć w ręku.
4. do soku wsypać cukier, ucierając wałkiem tak długo, dopóki się cukier nie rozpuści, wtedy sok ścina się na galaretkę;
5. płyn wlać do małych słoiczków, przyłożyć krążkiem papieru pergaminowego zanurzonego w alkoholu, uszczelnić pechem.

Półprzetwory owocowe

1 kg owocu
0,15 cukru

1. Zdrowe owoce zmiażdżyć lub porozrywać, włożyć do rondla, wsypać cukier i wolno podgrzewając gotować 10 — 15 minut.

2. Wrzący przetwór wlać do czysto umytych, wyparzonych słoików Wecka, aż pod brzeg słoja.
3. Na osuszony brzeg słoika nałożyć gumkę.
4. Przykrywkę odwrócić, uchwycić w prawą rękę, nalać odrobinę czystego spirytusu, zapalić i dopóki spirytus płonie nakryć pokrywką słoik, przycisnąć go dłonią.
5. Dobrze dopasowana pokrywka powinna zassać się i uszczelnić słój. Po ostygnięciu należy każdy słoik wypróbować. Jeżeli pokrywka odstaje, trzeba jeszcze raz nalać spirytus, zapalić go i słoik uszczelnić powtórnie.

Róża cukrowa

1 szklanka silnie ubitych płatków
2 szklanki cukru

1. Kwiat rozwiniętej róży ująć za płatki lewą ręką i ostrożnie zdjąć kielich wraz z żółtymi pręcikami. Resztki pozostałych pręcików usunąć i nożyczkami obciąć żółte, twarde i gorzkawe końce płatków;
2. ilość obranego kwiatu zmierzyć, upychając silnie, szklanką odmierzyć cukier;
3. płatki róży zalać wrzącą wodą, po chwili odcedzić, odcisnąć;
4. w misce kamiennej ucierać różę z cukrem, biorąc trochę jednego i drugiego i odkładając utartą miazgę na talerz;
5. gdy wszystkie płatki zostaną roztarte, złożyć je do miski, dodać sproszkowanego kwasku cytrynowego lub soku z cytryny do smaku dla przywrócenia koloru i dobrze utrzeć dla wymieszania z kwaskiem;
6. włożyć miazgę, upychając szczelnie do przygotowanych słoiczków i uszczelnić je pechem lub papierem pergaminowym.

Tak samo można przyrządzać kwiat akacji, odcinając kielich każdego kwiatka.

Skórka cytrynowa

10 łyżek skórki cytrynowej
20 łyżek cukru kryształu

1. Cytryny opłukać, wytrzeć;
2. o drobną tarkę otrzeć złotą warstwę ze skórki, utrzeć w misce z cukrem;
3. ubić w słoiczku, obwiązać papierem pergaminowym, przechowywać w suchym, zimnym miejscu.

Ilekroć w kuchni mamy do czynienia z cytrynami — przed wyciśnięciem soku należy zetrzeć skórkę cytryny, wymieszać z cukrem i dołożyć do słoiczka. W ten sposób zapas jest zawsze świeży.

Skórka pomarańczowa do ciasta, nadzienia z maku lub sera

25 dkg skórki pomarańczowej
60 dkg cukru kryształu

1. Pomarańcze opłukać, wytrzeć, bardzo ostrym nożykiem ścinając złotą warstwę ze skórki pomarańczowej, pokrajać kawałki w drobny makaron;
2. ubić surową w słoiku cienkimi warstwami, przesypując cukrem;
3. obwiązać papierem pergaminowym, przechowywać w suchym, zimnym miejscu.

MARCIN FIJAŁKOWSKI

Udział barów rybnych w żywieniu zbiorowym

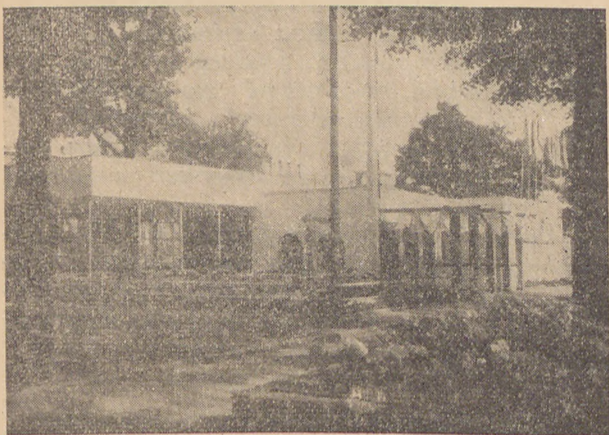
Zasadniczym zadaniem żywienia zbiorowego jest zaopatrzenie konsumenta w produkty i towary które mogą być bezpośrednio spożyte. Następnym zadaniem jest organizacja samego procesu spożywania.

Korzyści, które wynikają z akcji zbiorowego żywienia są najzupełniej oczywiste. Dobrze zorganizowane zbiorowe żywienie pozwala bowiem na naukową racjonalizację posiłków, zwalnia kobietę od nieproduktywnego ciężaru codziennej krzątaniny przy przyrządzaniu posiłków, umożliwia wreszcie w skali państwowej planowe użytkowanie, oszczędność i zużycie odpadków.

Nie trudno się przekonać, jak bardzo potrzebne było u nas nadanie konsumcji form zbiorowych. Wystarczy w godzinach w których ludzie pracy spożywają posiłki odwiedzić parę stołówek, barów rybnych, mlecznych lub gospód jarskich. Po takim spacerze wszelkie wątpliwości rozwieją się wraz ze smakowitym zapachem zdrowo przyrządzanych potraw w tych zakładach. Zrozumiemy, że żywienie zbiorowe — to ważne zagadnienie w skali krajowej. Po nabraniu takiego przekonania przejdziemy teraz do wyznaczenia roli jaką ma odegrać ryba w akcji zbiorowego żywienia.

Od wieków nie byliśmy państwem morskim, nie mogliśmy więc pełną piersią korzystać ze wszystkich darów i bogactw w morzu nagromadzonych. Społeczeństwo nasze ryby nie jadało, bo morskich za wyjątkiem śledzi nie znało a słodkowodne były zadrogie i stały się przysmakiem warstw bogatych. Obecnie jednak 500 kilometrowy odcinek naszego morza, jako źródło niezliczonych bogactw, musi mieć zdecydowany refleks na zmianę warunków gospodarczych, na zmianę bazy surowców, a więc i na nasze codzienne odżywianie się, na bezpośrednią konsumcję. Mięso ryb w ogóle a morskich szczególnie zawiera wiele bardzo cennych składników odżywczych, potrzebnych dla normalne-

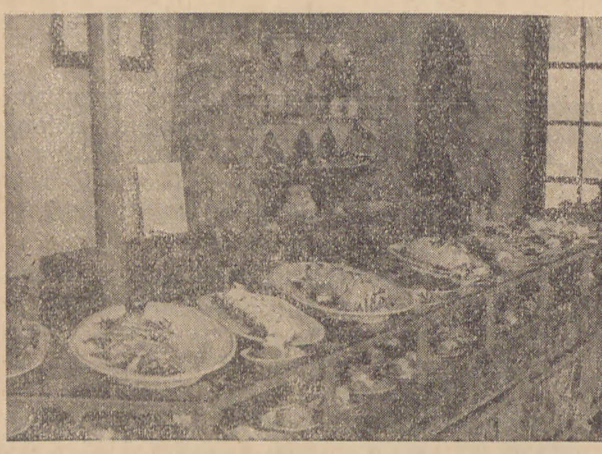
go wzrostu, rozwoju i funkcjonowania organizmu ludzkiego. Poza białkiem, dużą ilością składników mineralnych, żelaza, fosforu, potasu, które to składniki znajdują się w tkankach mięsnych i innych zwierząt, u ryby znajdujemy znaczne ilości jodu, oraz bardzo cenne i rzadko spotykane witaminy A i D, które zawiera



Wzorcowy Bar Rybny na XXIII M.P.T.

tłuszcz ryb morskich. Gdy sięgniemy do statystyki to przekonamy się, że mimo tak ważkich argumentów przemawiających za rozszerzeniem spożycia ryby, zajmujemy jako ich konsumenci jedno z ostatnich miejsc wśród narodów Europy. Roczne spożycie na głowę wynosiło u nas w roku 1949 — 3,3 kg ryby. W roku 1950 ma ono wynieść 3,5 kg ryby.

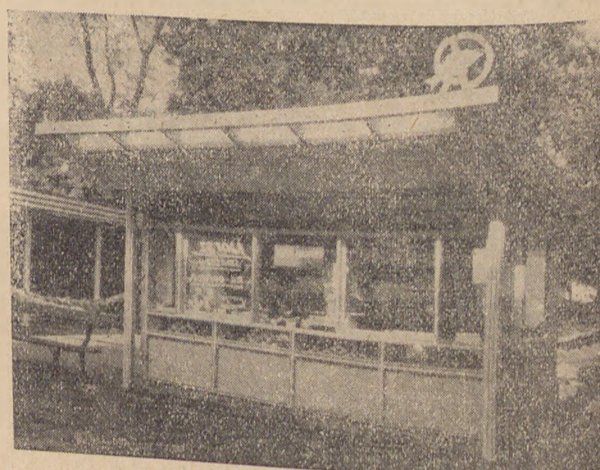
Jasnym się staje, że zaniedbania te musimy jak najszybciej nadrobić. Środkiem, który pozwoli nam na szybkie i pewne osiągnięcie tego celu jest poza dobrze zrozumianą i umiejętną propagandą, zarganizowanie i postawienie do



Estetyczny, posilny i niedrogi bufet baru rybnego.

dyspozycji pracującego społeczeństwa, planowej sieci barów i smażalni rybnych.

Historia powstawania barów rybnych łączy się u nas z akcją prowadzoną od dość dawna przez Centralę Rybną, a mianowicie z akcją praktycznych pokazów przyrządzania dań rybnych. Centrala zarówno ze względów propagandowych jak również w skutek konieczności uplasowania na rynku większych ilości ryb — wobec stałej aktywizacji naszych połowów — wyszkoliła instruktorki, które miały nauczyć, jak przyrządzić smacznie, zdrowo i oszczędnie posiłki rybne. Pokazy takie odbywały się najczęściej w większych zakładach pracy, fabrykach itp. Cieszyły się one tak dużym powodzeniem, że słusznym wnioskiem było uruchomienie stałych punktów w których należycie przygotowaną rybę możnaby zjeść i nabyć do domu. Powodowana zarówno tymi względami jak i przeświadczeniem, że zasadnicze rozwiązanie zagadnienia zwiększenia spożycia i spopularyzowania ryby mogą dać jedynie zakłady żywienia zbiorowego, Centrala Rybna uruchomiła w dniu 15 maja 1948 r. pierwszą probiernię rybną w Częstochowie. Lokal ten odrazu zdobył sobie duże powodzenie i stał się punktem żywienia zbiorowego z prawdziwego zdarzenia o czem świadczą następujące cyfry za trzy miesiące 1950 r.



Wzorcowy kiosk C R z zainstalowaną smażarnią ryb.

Zuż. sur.	Ilość ob. pop. i kl.	% w tym dorsza
6.565 kg.	11.060.	33

Zakład ten zyskując coraz większe powodzenie i zdobywając bez trudu teren wyraźnie udowodnił, że zagadnieniem wciągnięcia ryb do żywienia zbiorowego należy poważnie i szybko się zająć. Następuje kolejne uruchomienie barów rybnych w następujących miejscowościach:

1. Warszawa
2. Gdynia
3. Sopot
4. Wałbrzych
5. Szczecin
6. Bydgoszcz
7. Wrocław
8. Olsztyn
9. Poznań
10. Chorzów
11. Międzyzdroje
12. Gdynia Molo.

Bary te podając dania kalkulowane tanio, wydając dużo obiadów popularnych, w I kwartale 1950 r. sprzedały potraw rybnych na sumę przeszło 70.000.000 zł. Nie obyło się naturalnie na początku bez zgrzytów i trudności. A więc w pierwszym rzędzie organizatorzy musieli walczyć z tendencją wypijania przy okazji spożycia ryby dużej iości alkoholu. Wprowadzono ograniczenia spożycia alkoholu podając go wyłącznie w kieliszkach i w ilości ograniczonej. Następnie zauważono, że z barów rybnych w dużym procencie korzysta element nie powołany, domagając się drogich i luksusowych potraw. Przez umiejętne dobieranie jadłospisów, propagandę w zakładach pracy i właściwe ceny posiłków doprowadzono do tego, że w barach i probierniach rybnych w godzinach posiłków przeważają bluzy i kombinezony robotnicze. Dobrze postawiony i należycie zorganizowany bar rybny wydaje trzy rodzaje posiłków, a więc:

1) gorące zupy i dania rybne
2) zimne zakąski, sałatki
3) wyroby garmazerskie i sałatki do konsumcji na zewnątrz sklepu.

Trzynaście czynnych probierni rybnych posiada jednorazową ilość miejsc do konsumcji 1381 oraz zdolność wydawania obiadów w ilości 5,625 — przeciętna ilość obsługi 38 osób. Bary rybne wyraźnie zupełnie oparły się tendencji i chęci zrobienia z nich lokali zakąskowych, gdzie nie małą rolę odgrywałoby spożycie alkoholu, a stały się środkami propagującymi masową konsumcję i popularyzację prostych i tanich dań rybnych. Dlatego też duży nacisk kładzie się na to aby lokale te podawały jak najwięcej obiadów popularnych z dużym dodatkiem jarzyn i surówek.

Ażeby uniknąć wszelkiej przypadkowości przy zakładaniu nowych barów rybnych przeprowadzono analizę terenu i zaplanowano sieć barów w terenie, która w porównaniu do roku 1949 będzie wyglądać następująco:

Bary rybne	rok 1949	1950 r.	1955 r.
Warszawa	1	3	4
Łódz	—	1	2
Woj. Kieleckie	1	1	3
,, Lubelskie	—	1	1
,, Białostockie	—	—	2
,, Olsztyńskie	—	1	1
,, Gdańskie	2	5	7
,, Poznańskie	1	1	2
,, Szczecińskie	1	4	4
,, Pomorskie	—	1	2
,, Wrocławskie	—	3	3
,, Śląskie	—	1	4
,, Krakowskie	—	2	3
,, Rzeszowskie	—	—	1
Razem:	6	24	39

Na pierwsze miejsce wybijają się woj. gdańskie i wrocławskie ze względu na charakter tych terenów i skupień ludzkich w okresie wczasów letnich.

Uzupełnieniem barów rybnych są smażalnie ryb. O ile w barach rybnych można spożyć zasadniczy posiłek, który może być podstawą całodziennego wyżywienia — o tyle o wyżywienie posiłkowe, uzupełniające, zaopatrzyć się można w smażalniach rybnych. Smażalnie rybne wydają ciepłe porcje ryby smażonej do bezpośredniej konsumcji na miejscu lub do zabrania do domu. Smażalnie rybne posiadają tę zaletę, iż łatwo można osiągnąć masowość produkcji oraz taniość posiłków. Porcję ryby smażone są na specjalnego typu smażałkach w obecności klientów. Rozbudowa sieci smażalni rybnych powinna pójść równolegle z rozbudową barów rybnych. Akcja ta jest jednak nieco spóźniona i dopiero w roku 1951 będzie można na nią poważnie liczyć. Sieć smażalni będzie wyglądała następująco w poszczególnych województwach.

Smażalnie	rok 1950	1955
Warszawa	1	11
Woj. Warszawskie	—	8
m. Łódź	1	11
Woj. Łódzkie	1	7
,, Kieleckie	—	3
,, Lubelskie	—	3
,, Białostockie	—	2
,, Olsztyńskie	—	2
,, Gdańskie	—	8
,, Pomorskie	1	9
,, Szczecińskie	1	9
,, Poznańskie	1	10
,, Wrocławskie	1	13
,, Śląskie	2	22
,, Krakowskie	—	4
,, Rzeszowskie	1	4
Razem:	10	126

Tak pomyślana sieć smażalni — ułatwi ludziom pracy spożywanie posiłków o charakterze drugiego śniadania lub ciepłej kolacji. Specjalnie silne rozbudowanie smażalni projektuje się w woj. śląskim ze względu na duże skupienie zakładów pracy. Te dwa zatem elementy, bar rybny jako podstawa i smażalnia jako uzupełnienie, powinny odegrać w żywieniu zbiorowym wyznaczoną dla ryb rolę i zaopatrzyć świat pracy w tani smaczny i pożywny posiłek rybny. Ciekawe bardzo doświadczenia na temat współdziałania baru rybnego ze smażalniami dały XXIII Międzynarodowe Targi Poznańskie. Centrala rybna zainstalowała tam duży bar rybny oraz 5 kiosków rozrzuconych planowo po całym terenie targów z zainstalowanych w tych kioskach smażałkami. Współpraca tych dwu rodzajów zbiorowego żywienia była idealna. Nabywcy reflektujący na lżejsze posiłki o charakterze śniadania nabywali je w kioskach wprost jak to się mó-

wi „z patelni" odciążając tym samym probiernię, — bar, która dzięki temu mogła wydać przeciętnie dziennie 50 tys. posiłków rybnych typowych dla barów. Należy tu parę słów wspomnieć o organizacji samej kuchni w barze poznańskim na wystawie. Kuchnia ta pomyślana była w ten sposób, że równolegle do procesu produkowania posiłków — podzielono pomieszczenie kuchni na szereg izolowanych oszklonych pomieszczeń w których odbywały się etapy przygotowania surowca, a więc skrobanie i patroszenie ryby, obieranie jarzyn itp. Po zakończeniu pracy przeznaczonych do danego działu, przygotowany surowiec lub artykuł półgotowy był podawany przez specjalne okienko do następnego etapu przygotowania.

Przy takiej organizacji w kuchni osiągnięto sprawność unikając zbędnej niepotrzebnej bieganiny, była to chyba jedyna kuchnia po której nikt się nie kręcił, a wszystko etapami posuwało się naprzód do ostatecznej formy — gotowego apetycznego dania rybnego. Dzienne obroty samego baru sięgały 1.000.000 zł. Tak więc zbiorowe żywienie na odcinku posiłków rybnych po przejściu kolejnych etapów, pokazy rybne, bary rybne i smażalnie spełniło rolę wyznaczoną przez Socjalistyczne Państwo. Zyskało uznanie szerokich kół konsumentów i spopularyzowało spożycie ryby.

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

STANISŁAW KNAUFF

Kilka refleksji

Ilość gospód ludowych, prowadzonych przez Gminne Spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej, dosięgła tysiąca gospód, znajdujących się w małych miasteczkach czy osadach, lub nawet większych, będących siedzibami gmin-wiosek.

Niewątpliwie zastąpienie dotychczasowych małomiasteczkowych knajp-mordowni, szynków, opierających swą egzystencję na sprzedaży napojów alkoholowych, rozrzewniająco prymitywnych — przez dobrze postawione placówki zbiorowego żywienia, nastawione głównie na przygotowywanie posiłków po nisko skalkulowanych cenach, jest sprawą dużej wagi. Nie tylko z punktu widzenia gospodarczego, ale również społecznego i kulturalnego.

Nie należy bowiem przeoczać faktu, że mała osada pozbawiona jest rozrywek kulturalnych, dostępnych dla mieszkańca dużego miasta. Dlatego „restauracja" zdawien dawna stanowiła miejsce zebrań towarzyskich i była miejscem różnego typu spotkań, załatwianie niekiedy mętnych interesów, miejscem specjalnie licznie odwiedzanym w dnie targowe. Każda transakcja ongiś musiała być „oblana" w knajpie, przy czym właściciel jej często gęsto odgrywał z powodzeniem rolę pośrednika. Knajpa w małym miasteczku miała poza sobą, zaryzykujmy twierdzenie — tradycję owych, fundowanych przez posesjonatów ziemskich karczem wiejskich, świadomie, metodycznie, a z materialną korzyścią dla pana, rozpijających pańszczyźnianego chłopa. Tradycję smutną i bolesną, wygodną dla elementu drobnomieszczańskiego i drobnokapitalistycznego, nadającego do niedawna ton życiu tych niewielkich skupisk ludzkich, elementu pozbawionego zupełnie jakichkolwiek ambicji kulturalnych a traktującego okoliczną wieś wyłącznie jako źródło zysków. Elementu zacofanego i reakcyjnego.

Niezawodnie przemiany, przez które przeszły, zwłaszcza dzięki uspołecznieniu wymiany towarowej między wsią a miastem, dzięki szybkim postępom socjalistycznego handlu, małe miasteczka, zmieniły zasadniczo ich oblicze. Nie na tyle jednak, aby nie pokutowało tam jeszcze wiele kiepskich, szkodliwych obyczajów i przyzwyczajeń... Wobec niezakończonego dotąd procesu przemian, każda forma oddziaływania na ludność małych miast jest ważna i do każdej należy przywiązywać dużą wagę. A „gospoda ludowa" jest bezwątpienia zagadnieniem, które może oddziaływać w sposób dodatni albo ujemny, może dzięki panującej w niej odpowiedniej atmosferze przyczyniać się do podnoszenia poziomu kulturalnego jej bywalców. może również kontynuować niewesołe tradycje przeszłości. Nie znaczy to wcale, że autor pragnie, aby spełniała ona rolę świetlicy czy „Domu Kultury". Bynajmniej! Jednak nawet w ograniczonym zakresie swej gospodarczej działalności może ona zrobić wiele pożytecznego.

Trzeba przyznać, że przytłoczeni ogromem zagadnienia, jakie stanowi żywienie zbiorowe w miastach i ośrodkach przemysłowych; żywie-

nia, które trzeba i to rychło postawić na odpowiednim poziomie, tak aby mogło ono w pełni zaspakajać potrzeby świata pracy, potrzeby rosnące z każdym rokiem, przeoczyliśmy nieco sprawę wiejskich gospód ludowych. Przeoczenie to było niesłuszne i szkodliwe. Problem ten musi się stać przedmiotem równie rzetelnej troski ze strony wszystkich zainteresowanych czynników i fachowców żywieniowych, jak np. stołówki zamknięte przy zakładach pracy, czy otwarte zakłady żywienia zbiorowego w miastach.

Początki tej akcji, podejmowanej początkowo partyzancko przez poszczególne spółdzielnie gminne nie zawsze (piszę to na podstawie własnych, oderwanych obserwacji) były szczęśliwe. Bywało, że uspołecznienie tej czy innej placówki, ograniczało się do zmiany szyldu, z pozostawieniem dotychczasowych metod pracy. Brakowało widocznie ustalonej jednolitej przewodniej myśli. Z konieczności wypadało się posługiwać niewyszkolonym, względnie obciążonym złymi tradycjami personelem. Po staremu kładziono główny nacisk na wyszynk wódki, niewątpliwie przynoszący duże dochody, ale demoralizujący ludność.

Były to jednak naturalne błędy niemowlęcego okresu. Wynikały one również i stąd, że poszczególne spółdzielnie traktowały, wobec stałego rozszerzania się zakresu ich funkcji gospodarczych, sprawę prowadzenia gospód marginesowo, jako rzecz uboczną, nie przykładając do niej należytej wagi.

Nie moją jest rzeczą omawiać posunięcia, jakie uczyniła w tej dziedzinie Centrala Rolnicza Spółdzielni. Uczyni to napewno w najbliższym czasie na łamach „Żywienia Zbiorowego" ktoś z kierowników tego działu jej prac. Natomiast chcę stwierdzić, że w ostatnich tygodniach miałem możność korzystania z usług tego typu placówek, istniejących w miejscowościach położonych na uboczu od utartych szlaków, w t. zw. „zapadłych kątach". Spotkało mnie, chciałbym to mocno podkreślić, przyjemne rozczarowanie. Są widoczne i to duże postępy. Istnieje poważna troska o estetyczny w miarę istniejących możliwości, wygląd lokalu, o jakość potraw, o kulturalną i sprawną obsługę, o przystosowanie cen do poziomu miejscowego konsumenta.

W porze obiadowej spotkałem wielu pracowników, korzystających stale z usług gospody. Oczywiście liczba 35—50 wydawanych „popularnych" czy „klubowych" obiadów nie może nam zaimponować, ale biorąc pod uwagę, że chodzi tu o osady liczące ca 1000 mieszkańców, cyfra ta ma swoją wymowę. W dni targowe liczba ta wzrasta o 100 i więcej procent. Oznacza to, że chłop przybywający na jarmark poczyna doceniać działalność gospód, że rezygnuje z tradycyjnego posiłku w postaci zakrapianej wódką kiełbasy w szynku, a szuka normalnego, niedrogiego, gorącego posiłku. Jest to z całą pewnością sukces.

Oczywiście, że nie możemy wiejskim gospodom ludowym stawiać nadmiernych wymagań, jeśli chodzi o wybór potraw. Choćby ze względu na prymitywizm urządzeń, jakimi one dysponują, ze względu na istniejące lokalne trudności zaopatrzenia, ze względu na ograniczony, wąski zasięg odbiorców. Wystarcza, jeśli posiłki są smacznie przyrządzone i obfite, jeśli w lokalu panuje właściwa atmosfera, niedopuszczająca do pijackich burd i ekscesów. Podobnie nie możemy dziś jeszcze wymagać, aby korzystały one ze wskazówek nauki o żywieniu, choćby ze względu na brak odpowiednio wyszkolonego personelu. Narazie pracują wiejskie „Gospody Ludowe" po domowemu, po gospodarsku. Ale początek niemógł być inny.

Chciałbym zwrócić uwagę na jeszcze jedną rzecz zasadniczej wagi. Ludność naszych miasteczek i wsi odżywiała się dotąd naogół źle, w sposób nieraz rażąco sprzeczny z zasadami higieny, prymitywny. Nietylko ze względu na niedostatek materialny, ale i na uparty tradycjonalizm, na nieumiejętność przyrządzenia potraw. Stan ten nie ulegał zmianom, choćby ze względu na brak wzorów. Otóż dobrze postawiona wiejska gospoda ludowa może i winna spełnić w tym wypadku niezmiernie doniosłą, przełomową rolę. Zwłaszcza wobec postępów uspółdzielczenia wsi, postępów otwierających przed zbiorowym żywieniem na wsi nowe, rozległe perspektywy rozwoju. Nie ulega bowiem wątpliwości, że „Gospoda Ludowa" w przyszłości nie ograniczy się do małego miasteczka czy osady gminnej, ale dotrze i na „szczerą wieś", dyskontując ten kapitał zaufania i uznania, jaki sobie obecnie zdobywa. Że podobnie, jak to ma miejsce w mieście, ułatwi również i pracownikowi rolnemu, czy zrzeszonemu w spółdzielni produkcyjnej chłopu, racjonalne zorganizowanie dnia pracy.

Napewno jest to proces długofalowy, obliczony na lata. Proces, który jednak w interesie wsi, podniesienia stanu jej zdrowotności, poziomu odżywiania się, winien być dokonany. O powodzeniu tej wielkiej pracy zdecyduje w dużym stopniu rozwój prowadzonych przez Spółdzielnie Gminne „Gospód Ludowych", zdecydują ich obecny, prawidłowy stan.

Dlatego na tę dziedzinę pracy spółdzielczości wiejskiej trzeba nam zwrócić należytą uwagę. Trzeba jej dopomóc w rozwoju. Trzeba pospieszyć nie tylko z pomocą finansową, czy administracyjną, ale również z gruntownie przemyślanym, przystosowanym do możliwości tego typu placówek zbiorowego żywienia instruktarzem.

Pewne, konkretne osiągnięcia już istnieją. Osiągnięcia, których jednak nie należy przeceniać i pamiętać, że jesteśmy dopiero na początku dalekiej drogi.

MARIAN SYNOWIECKI

Gospoda WSS Nr 29

Kolejnym etapem naszej wędrówki jest niewielka Gospoda Ludowa Nr 29 przy ul. Rakowieckiej 43a. Czysto tu i przyjemnie. W oknach firanki, gra radio.

Pora wydawania popularnych obiadów. Dwie niewielkie salki nie mogą pomieścić użytkowników. Kelnerki czysto ubrane uwijają się między stolikami.

Kierowniczka Gospody ob. Kramkowska Janina, energiczna, taktowna, prowadzi placówkę zaledwie od kilku miesięcy. Nadmienić należy, że ob. Kramkowska pomimo, że właściwie nie ukończyła „studiów gastronomicznych", doskonale daje sobie radę z zawiłą i ciężką sztuką kulinarną. Posiłki wydawane pod jej kierunkiem są smaczne i pożywne. Użytkownicy są szybko obsłużeni, współpraca z personelem gospody układa się jak najpomyślniej.



Kierowniczka Gospody Ludowej ob. Kramkowska (z lewej) przy opracowywaniu jadłospisu.

Zapytana, w jaki sposób potrafiła tak szybko zgłębić tajemnicę sprawnego prowadzenia placówki — oświadcza: „Gospoda Ludowa to drugi dom. Trzeba dołożyć trochę dobrych chęci, dużo pracy — a ludzie będą zadowoleni. O ile chodzi o stronę administracyjną, to tę „tajemnicę" zgłębiłam pod kierunkiem poprzedniego kierownika gospody, gdy pracowałam jako jego zastępca".

Ile obiadów wydaje gospoda? — pytamy kierowniczkę.

Zaplanowane mamy 300 obiadów. Wydajemy codziennie do 500. Gdyby nie ciasnota pomieszczeń gospodarskich (brak spiżarni, zmywalni, obieralni warzyw) moglibyśmy niewątpliwie zwiększyć ilość wydawanych posiłków podstawowych. Gospoda zatrudnia 17 osób. W innych gospodach przy tej samej ilości wydawanych posiłków zatrudnia się około 40 osób. Od niedawna otrzymałam drugiego kucharza. Pierwszy kucharz — ob. Gałecki Józef — dwoił się i troił, ażeby podołać ciężkim obowiązkom. Obecnie spędza zasłużony urlop na wczasach.

Gospoda nasza — ciągnie dalej ob. Kierownicka — choć szczupła, stara się wyżywić całą rzeszę pracowniczą okolicznych instytucji, które mieszczą się przy ul. Rakowieckiej. Niestety — nie udaje się nam zadowolić wszystkich. Z wielką przykrością odmawiamy nieraz wydawania posiłków podstawowych, z tej prostej przyczyny, że nie jesteśmy w stanie wykonać potrzebnej ich ilości. Piszemy, apelujemy do władz WSS o powiększenie lokalu, lub otwarcie drugiego, podobnego zakładu żywienia zbiorowego w naszej dzielnicy.

W okresie sprawozdawczym za miesiąc czerwiec, przekroczyliśmy zaplanowane obroty o przeszło 200.000 zł. Nadmienić pragnę, mówi ob. Kramkowska, że zakład nasz nie prowadzi sprzedaży alkoholu. Obroty wynikają ze sprzedaży obiadów, kanapek, dań z karty itp. Ogólna ilość wydawanych posiłków podstawowych w tym czasie wyniosła ok. 19.000, nie licząc dań barowych i z karty. Ceny kalkulowane są wg zaleceń Biura WSS, a więc posiłek jednodaniowy kosztuje 65 zł, dwudaniowy 140 zł.

Dla usprawnienia pracy i działalności Gospody, powołany został pięcioosobowy Komi-



Wzorcowy bufet gospody

tet. W skład Komitetu weszli przedstawiciele pracowników instytucji, korzystających z usług gospody. Współpraca komitetu z kierownictwem gospody WSS Nr 29 układa się jak najlepiej.

Rozmawiamy z pracownikami. Pracę mają ciężką. Ciasnota lokalu nie pozwala na wykorzystanie w pełni dobrych chęci. W okresie przygotowania posiłków i w czasie wydawania pracownicy pomagają sobie wzajemnie, aby nadążyć na czas. Atmosfera koleżeńska, godna pochwały.

Czy otrzymujecie premie? — pytamy pracowników.

W poprzednich miesiącach otrzymaliśmy 10 do 15 procent. W miesiącu ubiegłym otrzymaliśmy 20%. Zagadnienie premii uzależnione jest od rentowności zakładu, dlatego staramy się pracować dobrze, oszczędnie, przez co koszty własne zostają obniżone do minimum.

Jakie macie trudności? — zwracamy się do ob. Kierowniczki.

Poza szczupłością lokalu, o której już wspominałam, odczuwamy brak szkła i nakryć. Pisałam wielokrotnie do zarządu WSS w tej sprawie — jednak bez rezultatów. W dniu dzisiejszym otrzymałam upragnione noże i widelce.

Drugim poważnym mankamentem jest brak dostawy na czas niezbędnych surowców do produkcji i posiłków. Recepturę posiłków należy przygotowywać z dnia na dzień. Zdarza się niejednokrotnie, że o godzinie 10 brak warzyw, które zmuszona jestem „wyrywać" z okolicznych sklepów WSS. Także sprawa dostawy mięsa nie jest należycie rozwiązana. Od dłuższego czasu mięso jest dostarczane „kompletami". Komplet taki składa się z połowy wieprzowiny i połowy tłuszczu, tj. boczków, podgardli. Mięso wołowe, cielęcina, powinno stanowić oficjalnie 15% „kompletu", w rzeczywistości stanowi zaledwie 5 — 7%. Staramy się wybrnąć z tych kłopotów przez sporządzanie potrawek, gulaszów itp. Ponadto wspomnieć należy, że mięso nie zawsze jest dostarczane codziennie.

Żegnamy naszą rozmówczynię i życzymy jej dalszych, owocnych wysiłków w prowadzeniu Gospody Ludowej Nr 29.

Reasumując powyższe należy stwierdzić, że Gospoda WSS Nr 29 przy ulicy Rakowieckiej powinna stać się wzorem dla niejednej gospody prowadzonej przez siły wykwalifikowane. Trudności jak widać są bardzo duże. Przy dobrych chęciach można jednak pokonać wiele przeszkód. I dlatego Zarząd WSS powinien otoczyć opieką gospodę Nr 29, aby świeciła przykładem dla innych.

Zagadnienie trudności, które musi pokonywać kierownictwo gospody w zdobywaniu niezbędnych surowców — winno być zlikwidowane jak najszybciej. O ile WSS ma możliwości i potrafi na czas dostarczyć warzyw i mięsa do sąsiadujących z gospodą sklepów WSS, to nic nie stoi na przeszkodzie zaopatrzenia na czas zakładu żywienia zbiorowego. Omijanie tych zakładów, lub pozostawienie zaopatrzenia na inne godziny jest niedopuszczalne.

Również natychmiastowe rozwiązanie powinna znaleźć sprawa lokalu. Duszenie się w kuchni, łączenie na jednym stole zmywalni i obieralni warzyw nie wymaga komentarzy, choćby z punktu widzenia higieny. Powiększenie lokalu nie nastręcza większych trudności i odpowiednie czynniki winny się tym zająć. Zdrowa inicjatywa i dobre chęci pracowników gospody nie mogą się marnować dzięki złym warunkom lokalnym.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Począwszy od bieżącego numeru naszego pisma, postanowiliśmy w stałej rubryce rejestrować ważniejsze głosy prasy z całej Polski poświęcone zagadnieniom żywienia zbiorowego.

Wszelkie uwagi krytyczne dzienników lub wypowiedzi czytelników poparte faktami, reportaże, dyskusje, ankiety, postulaty i wskazówki stanowią cenny materiał dla tych czynników, które pracują nad organizacją złożonego aparatu żywienia zbiorowego, jakim są stołówki, gospody ludowe, bufety i bary uspołecznione.

Posłuchajmy więc co mówi prasa. Zastanawiając się nad zagadnieniem jakie mają być posiłki spożywane w gospodach ludowych, **„Wola Ludu"** pisze: „Smaczny, zdrowy, tani, podany estetycznie, szybko — oto pięć postulatów, jakie każdy konsument wysuwa, spożywając posiłek na mieście. Obliczona na maksymalny zysk prywatna restauracja nie zdoła nigdy pogodzić wszystkich pięciu wymagań, a szczególnie taniości z pozostałymi czterema. I dlatego żywienie zbiorowe wymaga jak najbardziej aktywnego udziału przedsiębiorstw uspołecznionych. Dotychczasowy stan rzeczy cechowała daleko posunięta żywiołowość rozwoju zakładów żywienia zbiorowego. W sposób dość przypadkowy powstawały gospody spółdzielcze przy miejskich spółdzielniach spożywców, gospody ludowe przy PDT, bary mleczne, probiernie ryb, pierwsze bary mięsne itd. Mieszczą się one poza kilkoma wyjątkami w lokalach dawnych restauracji prywatnych. W nowopowstałych zakładach gastronomicznych pozostawał czasem ten sam brud, ta sama nie higieniczna kuchnia, ta sama zła obsługa, to samo szacownie gościa według ilości

zamawianego alkoholu". Ten stan rzeczy, zdaniem dziennika zmieni się na lepsze. Świadczy o tym powołanie do życia Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, przedsiębiorstwa państwowego odpowiedzialnego za dalszy planowy racjonalny rozwój państwowych jadłodajni, restauracji, barów, a także projektowanych na przyszłość kawiarni, cukierni itp. Pozostawienie tych instytucji na należytym poziomie nie może pozostać bez wpływu na gospody spółdzielcze. Musi podciągnąć wszystkie zakłady żywienia zbiorowego do poziomu odpowiadającego słusznym żądaniom konsumenta, by posiłek podawano mu szybko i aby potrawy były smaczne, zdrowe i tanie.

„Czy mamy w Krakowie prawdziwą ludową jadłodajnię" — zapytuje w **„Dzienniku Polskim"** red. L. Szczepański i stwierdza, że obiady popularne zawiodły oczekiwania, a uspołecznionym jadłodajniom nie udało się jeszcze wywiązać ze swych zadań ku zadowoleniu stołowników. Obiady w powszechnych jadłodajniach nie są smaczne i wystarczające, często podawane są zimne, a jadłospisy grzeszą monotonią. Najczęściej figurują w nich płucka na kwaśno.

Prawdziwie ludowa jadłodajnia obliczona na masową frekwencję ludzi pracy — zdaniem autora — musi mieć odpowiedni, obszerny, widny i czysty lokal, praktycznie i estetycznie urządzony, a obiady powinny być wydawane tylko w jednym typie bez różnicowania ich na poślednie „popularne" i dystyngowane „klubowe" oraz „firmowe". Będą to obiady skromne i proste, ale muszą być smaczne, umiejętnie sporządzone i apetycznie podane, przy czym cena ich nie może być wygórowana.

Niedociągnięcia w zakładach masowego żywienia we Wrocławiu omawia tamtejsze **„Słowo Polskie"**. Gospody spółdzielcze PSS i lokale wrocławskich zakładów gastronomicznych, jak „Klubowa" czy „Monopol" są jeszcze placówkami stosunkowo młodymi i z natury rzeczy cierpią na pewne braki organizacyjne. Niektóre bolączki są natury ogólnej. Pierwszą z nich jest niedostateczna ilość lokali zarówno w śródmieściu, jak i na peryferiach. Jest jeszcze za mało gospód i dlatego są one przepełnione. Poza tym siatka lokali gastronomicznych jest nierównomiernie rozmieszczona. Prócz bolączek natury ogólnej trafiają się lokalne w każdym zakładzie gastronomicznym inne. Dotyczą one jakości i ceny potraw i należycie zorganizowanej obsługi. W niedługim czasie ORZZ we Wrocławiu zwołuje konferencję poświęconą zagadnieniu usprawnienia stylu pracy w zakładach masowego żywienia.

W katowickiej **„Trybunie Robotniczej"** red. Z. Sztaba porusza zagadnienie jadłospisów w gospodach ludowych. W setkach gospód śląskich: Sosnowcu, Dąbrowie, Gliwicach czy Zabrzu w rubryce „obiady popularne" znajdują się te same potrawy: gulasz, boczek, sznycel siekany. Przyrządzanie potraw także nie zawsze odpowiada życzeniom konsumentów. W wędrówce po gospodach spółdzielczych udało się dziennikarzowi odkryć jedną z przyczyn tego stanu rzeczy. W katowickiej „Polonii" np. mięso do obiadu otrzymuje kuchnia dopiero o godzinie 10-ej. Chłodni mięsnej nie ma (jest w naprawie od dwóch miesięcy), z mięsa otrzymanego zbyt późno trzeba w ciągu dwóch — trzech godzin przygotować 600—700 porcji obiadowych. Zrozumiałe, że trudno wówczas myśleć o jakimś urozmaiceniu jadłospisu. Robi się to, co można robić najszybciej, Dalszą sprawą jest brak naczyń. Talerze, kubki, szklanki nie są z żelaza i stale się tłuką. Poważniejszy niedobór winien być natychmiast pokrywany, bo przecież nie winien kelner, jeśli nie ma w czym podać obiadu, a gość albo przedłuża przerwę obiadową, naruszając dyscyplinę pracy, albo nie zjada obiadu. No i wreszcie sprawa doboru lokalu urządzenia, wykorzystanie pomieszczeń i przestrzeni, sprawa stale otwarta, ponieważ z każdym miesiącem powstają nowe punkty, nowe lokale.

Bydgoski **„Ilustrowany Kurier Polski"** w artykule „Obiady w gospodach" pisze, że trudno będzie zdaje się znaleźć kogoś, ktoby wyraził swe zadowolenie z popularnych obiadów. Są one skąpe i składają się zwykle z bardzo wodnistej zupki i z płucek na kwaśno lub bigosu. Obiady klubowe bywają lepsze, ale o nie wiele. Wartość ich kaloryczna i witaminowa jest także nie zawsze wystarczająca. W praktyce codziennej naszych jadłodajni widzimy, że nie obiady „popularne", które nie okazały się wcale popularnymi, lecz „klubowe" są zamawiane przez liczną klientelę ludzi pracy. Koszt tych obiadów wynosi 4.000 — 4.500 zł. miesięcznie. Pracownik w tych warunkach będzie z reguły domagał się obniżenia ceny obiadów w gospodzie, które uważa słusznie za niewystarczające, a więc i za drogie.

Łódzki **„Express Ilustrowany"** mówi, że wszystkie stołówki w Łodzi cieszą się ogromnym powodzeniem i jest ich wciąż za mało. Nie wszystkie jednak stoją na odpowiednim poziomie. Przedstawiciel dziennika odwiedził kilka punktów zbiorowego żywienia w mieście i stwierdził w niektórych z nich szereg zasadniczych mankamentów. Np. w Gospodzie Ludowej rzuca się w oczy długa kolejka czekających przed kasą. Na obiad czeka się tu przeciętnie do 30 minut. Gospoda mogłaby być najlepszą jadłodajnią w mieście, niestety, długie czekanie zmniejsza przelotność lokalu, a przy tym zniechęca wielu konsumentów. Dlatego też wydaje się tu tylko około 1300 obiadów dziennie. „Halka" — obecnie zakład zbiorowego żywienia Nr 20 jest dużo mniejsza od Gospody Ludowej, a mimo to wydaje 1400 obiadów dziennie. Jest to zasługą bardzo sprawnej organizacji i pracy całego personelu. Na obiad nie czeka się tu dłużej niż 5 minut, należność inkasuje kelner przy podaniu. Potrawy są smaczne i estetycznie podane. Nic też dziwnego, że ten wzorowy lokal cieszy się ogromnym powodzeniem. Jeszcze bardziej po-

dobało się dziennikarzowi w „Romie“. W malutkim lokalu, liczącym zaledwie 15 stolików wydaje się 600 obiadów dziennie. Usprawnienie to uzyskano dzięki temu, że gospoda nie podaje w porze obiadowej tj. od 12 do 17 wódki. W ten sposób goście nie przesiadują zbyt długo przy stolikach i po zjedzeniu obiadu ustępują miejsca innym. Skasowano również podawanie wódki przy obiedzie w stołówce WSS na Piotrkowskiej. Dzięki temu ilość wydawanych obiadów podniosła się do 900 dziennie. Bardzo blado i niedobrze wypadły na tle opisanych restauracji inne zwiedzane przez dziennikarza jadłodajnie. Zapachy kuchenne, którymi przesiąknięte są lokale nie zachęcają do jedzenia. Do tego jeszcze obsługa bardzo niedbale traktuje swoje obowiązki, nie uprzątając przez długi czas brudnych naczyń z resztkami jedzenia.

Na ankietę ogłoszoną pod hasłem „Smacznie, zdrowo, estetycznie“ otrzymał warszawski **„Express Wieczorny“** list grupy stołowników stołówki WSS w Banku Handlowym, w którym skarżą się, że jej stan sanitarny pozostawia wiele do życzenia. Włosy i łupiny w posiłkach, naczynia źle myte, posiłki bywają niekiedy tak liche, że stołownicy ich nie jedzą. Czytelnik dziennika z Radzymina pisze o stołówce PZGS: „obiady są zbyt drogie: zł 120 za zupę bez chleba i kawałek mięsa z dwiema łyżkami kartofli, kaszy, czy makaronu. Stołówka dysponuje tylko 7 talerzami, tak, że stołownicy muszą czekać i niekiedy spóźniają się przez to do pracy. Naczynia nie są należycie myte, stoły są nie wycierane. Obsługa niedbała“.

W **„Życiu Białostockim“** czytamy: „istniejąca w Gołdapi jedyna gospoda spółdzielcza jest jaskrawym przykładem zaniedbania placówki przez jej kierownictwo i niedbalstwa obsługi. Lokal jest brudny, ściany obszarpane, na stolikach resztki posiłków. Sprzątanie lokali odbywa się dopiero po jego zamknięciu. Zdarza się, że potłuczona w godzinach rannych butelka leży na podłodze do zamknięcia gospody, a po szkle depczą kelnerki i goście. Personel jest wyjątkowo ociężały, obsługuje gości niedbale i niechętnie“.

„Życie Warszawy“, które, jak wszystkie zresztą dzienniki stołeczne, wiele uwagi poświęca zakładom zbiorowego żywienia, pisze, że praca stołówek WSS przy fabrykach, urzędach oraz przy wyższych uczelniach została obecnie poddana kontroli Warszawskiej Rady Związków Zawodowych. Wyniki kontroli są niezadowalające. WSS jeszcze w wielu stołówkach nie potrafiła zorganizować pracy, podnieść jakości podawanych potraw. W tej sprawie odbyła się w WRZZ konferencja z udziałem przedstawicieli Związków Zawodowych, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, WSS oraz przedstawicieli zakładów prac. Zebrani stwierdzili, że WSS ma trudne zadanie, niemniej jednak nie wykazała dostatecznej inicjatywy, by szybko i sprawnie likwidować niedociągnięcia, których się bardzo dużo nagromadziło. Niezadowolenie wśród stołujących się wywołuje stała, niedostateczna jakość przyrządzanych potraw oraz jednostajność jadłospisów. Np. w ostatnim okresie upałów WSS podawała w stołówkach prawie codziennie tłusty boczek, a niekiedy nieświeże mięso. Rzadkością były zupy owocowe i wiosenne jarzyny. Wiele nieporozumień wywołuje sprawa kosztów administracji stołówek. W niektórych stołówkach stwierdzono przerosty personalne. Istotną sprawą jest również zachowanie się personelu spośród którego jeszcze wiele kucharek i kelnerek nie grzeszy uprzejmością. Nie bez winy są także komitety stołówkowe, które nie interesowały się dostatecznie pracą stołówek“.

Reasumując przytoczone głosy pracy trzeba stwierdzić, że czujność opinii publicznej w sprawie żywienia zbiorowego jest bardzo duża, a krytyka przynosi wiele cennego materiału, gdyż jest celowa i twórcza. Należy się za nią uznanie naszej prasie.

St. G.

Do Prenumeratorów naszego pisma

Niektórzy prenumeratorzy wpłacają należność za prenumeratę przez PKO i urzędy pocztowe, dokonują wpłat w zbyt późnym terminie tj. po dniu 20 m-ca poprzedzającego miesiąc prenumeraty, powodują przez to opóźnienie manipulacji na poczcie i w PPK „Ruch“, co w konsekwencji opóźnia wysyłkę pisma.

W celu uniknięcia opóźnień w wysyłce PPK „Ruch“ prosi Ob. Ob. prenumeratorów o wpłacanie należności za prenumeratę najpóźniej do dnia 20-go każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc prenumeraty.

Wszystkie wpłaty, które będą nadane na PKO lub na pocztę po dniu 20-tym, będą automatycznie zaliczone na prenumeratę o jeden miesiąc później.

Za datę nadania wpłaty uważa się datę stempla pocztowego na pokwitowniu.

ADMINISTRACJA

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Przepisy Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z zakresu higieny i estetyki w zakładach żywienia zbiorowego

I.

Jak ma wyglądać lokal żywienia zbiorowego?

1. Teren przed wejściem do lokalu winien być zamiatany i utrzymywany w czystości i porządku. Obowiązek ten spoczywa na dozorcy zakładowym lub innej wyznaczonej osobie.
2. Wejściowe drzwi sporządzone z drzewa, fornierowane lub malowane, należy utrzymywać w czystości, wycierać z kurzu i polerować pastą. Szyby szklane w drzwiach winny być starannie przecierane, aby powierzchnia ich była lśniąca, jak również wszystkie części metalowe.
3. Przed każdymi drzwiami winny znajdować się wycieraczki do nóg.
4. Dekoracja okien wystawowych winna być efektowna i estetyczna i dostosowana do charakteru zakładu. Wystawa reklamuje zakład i dlatego dekorację jej należy powierzać fachowcom specjalistom. Umieszczanie na wystawie butelek z napojami alkoholowymi jest niewskazane. Gotowe wyroby gastronomiczne mogą być umieszczane tylko na wystawach wyposażonych w urządzenia chłodnicze.
5. Pomieszczenia zakładu nie powinny łączyć się z lokalami mieszkalnymi, ani też służyć za mieszkania. Podział musi być zaplanowany tak, aby istniały wyraźnie dwie odrębne części — handlowa i gospodarcza.
6. Do części handlowej dostępnej dla konsumentów zalicza się — sale konsumencyjne, bufety, szatnie i toalety, przeznaczone dla konsumentów. Do części gospodarczej zakładu zaliczamy — kuchnie, garmażernie, magazyny, chłodnię, jarzyniarnię, patroszarnię, zmywalnie naczyń, rozbieralnię mięsa, pralnię, wreszcie pomieszczenia dla personelu, jak szatnia, stołówka pracownicza, toalety i prysznice. W mniejszych zakładach gastronomicznych o ograniczonych możliwościach lokalowych, należy przeznaczać na prace brudne (obieranie jarzyn, rozbiórka mięsa, skubanie drobiu itp.) część kuchni, lokalizując je za oddzielną przegrodą „boksem", aby zachować estetyczny wygląd kuchni, nie zanieczyszczać jej przez te prace wstępne.
7. Dobra wentylacja, dostateczne oświetlenie, wystarczające ogrzewanie, muszą być zapewnione pomieszczeniom, utrzymywanym we wzorowej czystości. Bezwzględnie czyste muszą być również przejścia i korytarze, nie mogą być one również zatarasowane pakami, drzewem, węglem itp.
8. Kanalizacja i wodociągi obowiązują wszystkie lokale. W wypadku konieczności korzystania z wody studziennej z braku urządzeń wodociągowych w danej miejscowości, konieczna jest opinia organów służby zdrowia, w sprawie możliwości korzystania z tych źródeł wody. Studnie muszą być przykryte i zabezpieczone przed przedostawaniem się do nich pyłu i nieczystości.
9. Oświetlenie dzienne lokali musi być dostateczne. W wypadkach koniecznych należy stosować zasłony, zabezpieczające przed nadmiernym promieniowaniem słońca. Najlepszą formą oświetlenia sztucznego jest elektryczność, o ile w danej miejscowości istnieje sieć elektryczna.
10. O ile przewietrzanie lokali w sposób naturalny (okna, drzwi) jest niedostateczne, należy zapewnić dopływ świeżego powietrza drogą sztucznej wentylacji, przede wszystkim w salach konsumcyjnych, kuchni i magazynach. Nad kuchnią i kotłami zaleca się umieszczenie „wyciągów pod okapami".
11. Kolor ścian winien być jasny. W części gospodarczej i toaletach ściany i sufit należy bielić wapnem, przy czym ściany do wysokości 1,5 — 1,8 mtr winny być wyłożone płytkami z terrakoty lub kaflami, względnie pomalowane farbą olejną, aby umożliwić częste ich zmywanie. Bielenie ścian w części gospodarczej winno być dokonane co pół roku, remont zaś całego lokalu — raz do roku.
12. Podłogi muszą być nieprzesiąkliwe. W lokalach pozbawionych tych urządzeń, należy podłogi pokryć linoleum, a w takich pomieszczeniach jak zmywalnia, obieralnie jarzyn, prysznice, gdzie podłoga jest często zalewana, należy ułożyć ponadto ażurowe, drewniane pomosty.
13. Drzwi i okna winny być pomalowane farba olejną, zaś zamki, klamki i zamknięcia okien winny być w stałej konserwacji i starannie czyszczone.
14. W zakładzie winna być dostateczna ilość szaf i półek, na przechowywanie inwentarza. Do tego celu mogą być przeznaczone obudowane stoły.
15. O ile zakład zatrudnia więcej niż 10 kelnerów na 1 zmianę, musi być wyposażony w kasy kelnerskie.
16. Każdy wydzielony odcinek pracy musi mieć odpowiedni sprzęt i narzędzia pracy w dobrym stanie.

II.

Część handlowa

1. Sala konsumcyjna musi być zaopatrzona w stoliki, w zasadzie 4-osobowe, odpowiednią ilość krzeseł lub foteli, względnie w wysokie lady barowe i wysokie stołki barowe. Pożądany jest typ stołów 2-blatowych, blat bowiem niżej położony konsument może wykorzystać na paczki, torebki, książki itp. Powierzchnia blatów musi być łatwo zmywalna, ze szkła lub przeznaczona do nakrycia białymi, czystymi obrusami, a w lokalu najskromniejszym jasną ceratę lub białym papierem, zmienianym kilka razy w ciągu dnia.
2. Każdy rewir winien posiadać oddzielny stolik lub półkę na zapasowe nakrycia, obliczony na obsługę kilku stolików.
3. Każdy stół powinien być wyposażony w naczynia z przyprawami (solniczka, pieprzniczka, czysta i nieobtłuczona popielniczka, zwój serwetek bibułkowych). Naczynia z przyprawami winny być nakryte wieczkami, tzw. opruszaczami. Podawanie przypraw w kubkach, szklaneczkach i innych nie-

odpowiednich naczyniach jest wzbronione. Na każdym stole powinien być jadłospis.

4. Zaleca się ozdabianie stolików kwiatami w niewywrotnych naczyniach, napełnionych codziennie świeżą wodą.
5. Dekoracje ze świeżych, ciętych kwiatów lub ewentualnie kwiaty doniczkowe, mogą być rozmieszczone na ścianach na przystosowanych do tego celu półeczkach, lub w zawieszonych, majolikowych wazonach. Niedopuszczalne są dekoracje w postaci papierowych festonów. Nie należy również umieszczać portretów dostojników państwowych i godeł państwowych, gdyż lokale gastronomiczne mają często charakter rozrywkowy.
6. Bufet, o ile nie jest ulokowany w osobnym pomieszczeniu, znajduje się na sali konsumcyjnej posiadać musi urządzenie chłodnicze, zabezpieczające od zepsucia znajdujące się w nim artykuły. Za bufetem należy podwyższyć podłogę. W miarę możliwości należy przewidzieć aparat do parzenia kawy i aparaturę do rozlewu piwa.
7. W miarę potrzeb i przeznaczenia zakładu, może znajdować się w nim podium dla orkiestry lub aparatura radiowa i parkiet do tańca.

III.

Higiena, estetyka i porządkowanie

1. Na codzienne czynności wstępne przed otwarciem lokalu składają się: wietrzenie, okurzanie, zamiatanie, usuwanie plam z podłogi, froterowanie, trzepanie i odkurzanie chodników i dywanów, czyszczenie i mycie blatów stołów, parapetów okiennych, podlewanie roślin, zmiana wody w wazonach itp.
2. Wietrzenie należy uskuteczniać drogą przewiewów i przeciągów.
3. Zamiatać należy szczotką z nałożonym wilgotnym woreczkiem z muślinu lub innej tkaniny. Posadzkę przed froterowaniem należy zwilżać w podobny sposób, stosując roztwór benzyny z terpentyną.
4. Stoły, krzesła, lustra, żyrandole, półki — należy codziennie przecierać miękką flanelową ściereczką. Przedmioty zmywalne należy przecierać mokrym czystym gałgankiem, a następnie wycierać do sucha.
5. Na przyjęcie gości należy stoły przygotować i nakryć, o ile nie mają marmurowanych lub szklanych blatów — czystymi obrusami (ceratą, papierem — w wypadkach wspomnianych wyżej) i ustawić na nich przedmioty, wymienione w p-kcie 3 i 4 rozdz. II. W wazonach z kwiatami należy usunąć nadpsute łodygi i zmienić wodę. Pielęgnacja roślin i dbałość o kwiaty winny być troską jednej osoby. Sposób utrzymania tego odcinka pracy może być brany pod uwagę przy premiowaniu.
6. Firanki należy trzepać co 2 tygodnie i prać w miarę potrzeby.
7. Podczas godzin otwarcia lokalu należy w miarę potrzeby wietrzyć salę, również w miarę potrzeby zamiatać podczas słabszego przepływu gości.
8. Codzienne regularne sprzątanie pomieszczeń powinny być uzupełnione w każdym dniu tygodnia jedną z poważniejszych prac, jak n.p. mycie okien, drzwi, okurzanie ścian, firanek, pastowania podłóg — dla uniknięcia tzw. „generalnych porządków".

IV.

Obsługa klienta.

1. Obsługa klienta winna utrzymywać stale stoły w czystości, usuwać okruchy, plamy i opałki z papierosów, zmieniać obrusy na stołach. Zabrania się wsypywania popiołu do resztek potraw na talerzach, bowiem odpadki przeznaczone są dla tuczu trzody.
2. Obsługę musi cechować sprawność, uprzejmość, taktowne i ciche zachowanie się, bowiem stwarza to miłą i kulturalną atmosferę. Szkło, stołowe, sztućce, przybory i potrawy należy roznosić na tacach. Niedopuszczalne jest noszenie sztućców w kieszeniach fartuchów lub ustawianie talerzy na tacach jedne na drugich.
Kelner winien zjawiać się nietylko w wypadku wyraźnego żądania klientów, lecz winien stale czuwać i troszczyć się o ich obsługę.
3. Poza uprzejmością w stosunku do klienta obowiązuje również kelnera czystość osobista i schludny wygląd. Usługujący winni mieć jednolity ubiór, zaopatrzony w numery.
4. Bufet, o ile przeznaczony jest i do wydawania gorących potraw, winien być zainstalowany w oddzielnej sali. Urządzenia bufetu wymienione są w rozdziale II.
5. Bufet stanowi w zakładzie m.in. i wystawę potraw, urządzenie jego winno być zatem bardzo estetyczne. Oprócz przekąsek, kanapek, galaret — wyposażenie bufetu winny uzupełniać owoce i ciastka. Potrawy w bufecie należy stale uzupełniać, a poza tym należy je zabezpieczyć przed owadami, oraz przed możliwością dotykania rękami konsumentów. Potrawy mogą być wydawane przy pomocy szczypcy, widelców, łyżek itp. Zwracanie wydanych z bufetu potraw i ciastek jest niedozwolone.
6. Bufet winien być codziennie wyszorowany lub umyty, w zależności od materiału, z jakiego jest wykonany. Podwyższenie podłogi za bufetem należy conajmniej 3 razy w tygodniu szorować. Półki i szafy winny być dokładnie okurzane i sprzątane, a naczynia codziennie starannie myte. Przewody do piwa conajmniej 2 razy w tygodniu należy przedmuchać i przepłukać.
7. Szatnia z reguły winna być wydzielona i znajdować się przed wejściem do sali jadalnej. Winny znajdować się w niej numerowane wieszaki, lustro, obok zawieszona wywieszka z nazwiskiem i adresem kierownika zakładu, organizacji nadrzędnej, telefon i adres M. O., straży ogniowej, Pogotowia Ratunkowego. Ponadto na widocznym miejscu obwieszczenie — „szatnia bezpłatna".
8. Szatnię należy utrzymywać w porządku i czystości, zaś szatniarzy obowiązuje uprzejmość i schludny osobisty wygląd.
9. Toalety należy opatrzyć znakiem O dla kobiet i podtytułem „dla kobiet", zaś znakiem V dla mężczyzn z takimż podtytułem (są to umowne międzynarodowe znaki). Pozatem muszą być zaopatrzone w mydło i czyste ręczniki oraz w papier higieniczny. W toalecie nad umywalnią musi być lustro.
10. W toaletach musi być utrzymana nienaganna czystość. Dle dezynfekcji należy używać chlorku.

V.

Część gospodarcza zakładu

1. Kuchnia winna być położona od strony północnej i posiadać powierzchnię kwadratową.
2. Trzon kuchenny powinien wypełniać ośrodek kuchni.
3. W kuchni powinny się znajdować zlewozmywaki do mycia naczyń, o ile w lokalu nie ma odrębnej, mechanicznej zmywalni.
4. Do gotowania instaluje się kotły w zasadzie o pojemności 300—500 ltr. Zabrania się używania do gotowania naczyń cynkowych lub niebielonych. Podłoga obok kotłów winna mieć pewne nachylenie i wlot do kanalizacji, aby woda po umyciu naczyń miała spływ.
5. Stoły robocze muszą być zainstalowane pod oknami, obite blachą lub wyłożone trwałą masą plastyczną. Do podziału mięsa surowego, ryb, mięsa pieczonego i jarzyn winny być przeznaczone specjalne deski z twardego drzewa bez sęków i szczelin. Nad stołami należy umieścić tabliczki z określeniem przeznaczenia. Każdy stół powinien posiadać asortyment odpowiednich narzędzi pracy (noże, tasaki, łyżki, widelce, sita itp.).
6. Zakład w miarę możliwości winien być zaopatrzony w elektryczną maszynę do mielenia mięsa, piłowania kości, obieraczki do kartofli i jarzyn, maszynę do zmywania i suszenia talerzy.

7. Kuchnia winna być zaopatrzona w podręczny ochładzany magazyn na produkty. Pomieszczenia służące do przechowywania artykułów żywnościowych łatwo psujących się, winny posiadać urządzenia chłodnicze. W większych zakładach należy w osobnych pomieszczeniach przechowywać produkty suche (np. mąkę, kasze), produkty nabiałowe, mięsne, rybne, drób, ziemniaki i warzywa, kiszonki i konserwy, trunki. W magazynie winna znajdować się waga dziesiętna i stołowa, odważniki ocechowane przez Urząd Miar i Wag. O ile magazyn jest w oddzielnym pomieszczeniu, powinien mieć siatki ochronne, zabezpieczające przed owadami.
8. W okresie letnim okna kuchenne muszą mieć siatki przeciwowadowe.
9. Spis przedmiotów znajdujących się w kuchni winien być zawieszony na widocznym miejscu.
10. Po ukończonej pracy czynności porządkowania mają na celu dezynfekcję pomieszczeń i sprzętu, w tym celu należy wszystkie sprzęty szorować wodą gorącą z dodatkiem sody. Kamiennych podłóg nie należy wysypywać trocinami, które służą wyłącznie do osuszenia podłogi po umyciu. Maszyny po rozkręceniu i umyciu należy starannie wysuszyć, wytrzeć czystą ścierką i przechować w szafach, lub jeśli są umocowane na stałe nakryć pokrowcem. Pień do mięsa po użyciu należy starannie zeskrobać, wyszorować gorącą wodą z sodą, posypać solą i nakryć lnianym pokrowcem. Od czasu do czasu pień należy spiłować.
11. Mycie naczyń o ile nie ma specjalnych urządzeń, musi się odbywać w kuchni. Dla usunięcia resztek przyschniętych pokarmów należy naczynia uprzednio odmoczyć, dla uniknięcia uszkodzeń.
12. Zmywanie naczyń stołowych winno odbywać się w pomieszczeniach sąsiadujących z salą jadalną. O ile nie ma mechanicznej zmywalni, to naczynia myje się w dwóch wodach. W pierwszej z dodatkiem pieniącego się mydła i następnie w gorącej, bieżącej wodzie. Zmywanie odbywa się przy pomocy szczotek, które przed myciem muszą być wyparzone wrzątkiem i wymyte. Termosy i bańki szklane należy myć wewnątrz i zewnątrz silnym strumieniem wody.
13. Naczyń nie zostawia się na stołach do ususzania, lecz należy je wycierać zaraz czystymi ścierkami, które winny być codziennie przepierane i wygotowane.
14. Kufle do piwa winny być w miarę możności przy bufecie. Myć należy je nazewnątrz i wewnątrz.
15. Sztućce upuszczone na podłogę winny być ponownie umyte.

VI.

Konserwacja bielizny

1. Bielizna stołowa i odzież ochronna winna być poznaczona. Czystą bieliznę należy wydawać za zwrotem brudnej. W wypadku zużycia, zniszczenia — nowe należy wydawać za okazaniem zniszczonej.
2. Odzież ochronna, fartuchy, kurtki kelnerskie należy zmieniać conajmniej trzy razy w tygodniu; czepki i chustki conajmniej dwa razy. Zakład winien posiadać conajmniej po 3 zmiany odzieży ochronnej w stosunku do każdego zatrudnionego pracownika.
3. Odzież ochronna winna być jasna. Do wstępnej obróbki surowcowej można stosować kolorowe zielone fartuchy.
4. Przy korzystaniu z odzieży ochronnej należy pamiętać, że służy ona nietylko do ochrony odzieży pracownika, lecz również do zabezpieczenia artykułów żywnościowych od zetknięcia z zarazkami, mogącymi znajdować się na ubraniu.
5. Ścierki winny być specjalnie znaczone. Nie wolno ścierek, służących do wycierania naczyń używać jako zapasek, lub do wycierania rąk, ścierania ze stołów itp. Wszystkie ścierki winny być codziennie prane i gotowane przez 2 godziny z mydłem i sodą.
6. Ścierki do podłóg, kurzu, myjki, woreczki flanelowe lub muślinowe, winny być przechowywane w ustalonym miejscu.

VII.

Odbiór produktów

1. Osoba przyjmująca artykuły żywnościowe, odpowiada za ilość i jakość towaru, a zatem towar winien być sprawdzony co do ilości i wagi. Osoba kwestionująca jakość towaru przy odbiorze, winna stwierdzić to protokularnie i zwrócić towar dostawcy.
2. Zakazuje się ważenia produktów bezpośrednio. Towar należy ważyć bądź w opakowaniu bądź bez opakowania na czystym papierze, położonym na wadze.
3. Dostrzeżone uchybienia dotyczące stanu sanitarnego przy transporcie surowców, winny być niezwłocznie zakomunikowane organizacji nadrzędnej, dostawcy lub przewoźnikowi.

VIII.

Przechowywanie produktów

1. Środki i artykuły żywnościowe należy przechowywać ściśle według zasad ustalonych instrukcją o magazynowaniu. W pomieszczeniach przeznaczonych na magazyny zabrania się przechowywania przedmiotów niespożywczych oraz gromadzenia opakowań.
2. Zabrania się układania produktów bezpośrednio na lodzie lecz na kratkach drewnianych często mytych i parzonych wrzątkiem.
3. Przy otwieraniu beczek i fasek z produktami należy uprzednio wymyć wierzchnie denko, aby przy odbijaniu nie zanieczyszczać produktu. Jakość produktów należy sprawdzać każdego dnia. Magazynier winien komunikować kierownikowi zakładu o konieczności terminowego zużycia artykułów łatwo psujących się.

IX.

Wydawanie produktów z magazynu

1. Produkty z magazynu należy wydawać w opakowaniu lub w naczyniach. Naczynia do wydawania produktów winny być używane wyłącznie do tego celu i po użyciu myte.
2. Wszelkie produkty należy wydawać w miarę potrzeby. Produkty pobrane z magazynu należy przechowywać w magazynie podręcznym, lodówce lub szafie. Te same zasady obowiązują przy przechowywaniu produktów nieprzeznaczonych do natychmiastowej konsumcji (np. pieczone pokrajane mięso, ugotowane jarzyny itp.).

X.

Prace wstępne do przygotowania posiłków

1. Pracę należy tak zorganizować, aby stale w jej toku utrzymywać porządek, czystość, usuwać każdorazowo odpadki, unikać ich gromadzenia się.
2. Początkowo przeróbka surowca nie może odbywać się na tym samym stole, na którym odbywa się wykończenie potraw. W braku dostatecznej ilości stołów, dopuszczalne jest wykonywanie tych czynności na specjalnych deskach.
3. Mięso przed rozbiórką należy dokładnie obmyć. Miejsca, gdzie znajdują się stemple, zbicia, skrzepy krwi, winny być wycięte.
4. Oczyszczone i wypatroszone ryby należy dokładnie umyć zimną wodą, a następnie niezwłocznie kierować do produkcji.
5. Wszystkie warzywa i ziemniaki należy myć przed obieraniem. Wszelkie części nadpsute, o zielonej barwie muszą być usunięte. Miejsca kiełków ziemniaków należy głęboko wyciąć, gdyż zawierają składniki szkodliwe dla zdrowia.
6. Ziemniaków i warzyw nie należy obierać dzień naprzód. Ziemniaki należy obierać do pustego naczy-

nia, co pewien czas płukać. Unika się wtedy moczenia ziemniaków w brudnej wodzie.
7. Jakość gotowej produkcji winna być badana przez kierownika.

XI.

Wydawanie potraw

1. Przy wydawaniu gotowych potraw należy stosować następujące zasady: Rozkładanie porcji na talerze winno odbywać się przy pomocy łyżek (o określonej pojemności) widelcy, łopatek. Dotykanie potraw rękami jest bezwzględnie wzbronione. Brzegi talerzy należy ocierać czystą ścierką przeznaczoną wyłącznie na ten cel.
2. Talerze przed użyciem potraw gorących winny być nagrzane. Posiłek winien być podany konsumentowi gorący, dla zupy temperatura wynosić winna minimum 75° C, dla dania drugiego minimum 65° C.
3. Potrawy, napoje, nakrycia należy podawać wyłącznie na tacach. W tym celu każdy kelner winien mieć do swej dyspozycji 2 rodzaje tac, większą drewnianą i małą metalową.
4. Wydawanie do konsumcji potraw z dnia poprzedniego, przyrządzanych z mielonego lub krajanego mięsa, galaret, ryb, jarzyn, jest zakazane. Tego rodzaju potrawy należy przygotować tylko na dzień bieżący.
Inne potrawy mogą być użyte tylko dnia następnego przy zachowaniu niżej przytoczonych warunków: potrawy przechowywać należy w kamiennych lub szklanych, porcelanowych naczyniach. Po dokładnym ostudzeniu należy je umieścić w pomieszczeniu o temperaturze maksimum 7° C. Nie wolno łączyć pozostałej produkcji z dnia poprzedniego ze świeżo przygotowaną. Można ją podawać po przegotowaniu, przesmażeniu itp. z dodatkiem świeżych produktów witaminowych, np. zieleniny, masła surowego, śmietany itp.

XII.

Pralnia

1. Pralnia i pomieszczenia dla pracowników jak szatnie, jadalnie, toalety, prysznice, winny być zaopatrzone w niezbędny sprzęt i utrzymywane we wzorowej czystości.

XIII.

Higiena osobista pracowników

1. Osoby przyjmowane do pracy winny być uprzednio poddane badaniu lekarskiemu, a stan ich zdrowia winien być kontrolowany co kwartał.
2. Do pracy należy przystępować po uprzednim starannym myciu rąk. Mycie rąk osób stykających się z żywnością wymaga szczególnej dbałości. Ręce należy namydlić i wyszorować szczotką. Paznokcie winny być krótko obcięte. Spłukiwanie rąk wodą bez użycia mydła ułatwia tylko przenoszenie zarazków. Ręce należy myć wielokrotnie w czasie pracy — obowiązkowo po bytności w ubikacji.
3. Zabrania się korzystać z ubikacji w odzieży ochronnej.
4. Korzystanie z pomieszczeń zakładu do spania jest zakazane.
5. Włosy pracowników kuchni i pomocy kuchennej winny być szczelnie zasłonięte czepkiem lub chustką.
6. Wskazane jest używanie białych zapasek przy pracach w kuchni. Do obierania jarzyn, rozbiórki mięsa i prania, należy używać gumowych fartuchów (obowiązkowo codziennie dokładne mycie całego ciała przed rozpoczęciem pracy.

XIV.

Odpadki żywnościowe

1. Odpadki należy usuwać z talerzy odpowiednimi łopatkami.
2. Odpadki: a) resztki z talerzy, b) odpadki z warzyw i ziemniaków, c) kości — należy gromadzić i przechowywać w specjalnie na ten cel przeznaczonych naczyniach.
3. Resztki potraw z talerzy należy przechowywać w metalowych bańkach, o hermetycznym zamknięciu, codziennie opróżnianych i mytych.
4. Resztki warzyw i ziemniaków (obierki, odcinki itp.) należy przechowywać w skrzyniach drewnianych z przykrywami, obitych wewnątrz blachą, codziennie opróżnianych.
5. Kości należy przechowywać w skrzyniach wewnątrz obitych blachą oraz przesypywać wapnem mielonym.
6. Sprzęt na odpadki winien być umieszczony blisko wyjścia w części gospodarczej lokalu.
Osoba zatrudniona przy gromadzeniu odpadków i ich zabezpieczaniu — winna być za staranność premiowana.

XV.

Uwagi końcowe

Ogólna odpowiedzialność za przestrzeganie zasad higieny i estetyki, ustalonych niniejszą instrukcją ciąży na kierowniku zakładu, a w razie jego nieobecności na zastępcy kierownika.

Niezależnie od odpowiedzialności kierownika, każdy pracownik zakładu odpowiada za utrzymanie ładu, czystości i porządku na powierzonym mu odcinku pracy.

Szczególna odpowiedzialność za higieniczny stan kuchni i pomieszczeń pomocniczych, za świeżość, jakość przyjętych do przerobu produktów oraz za jakość gotowych potraw, ciąży na kierowniku produkcji (szefie kuchni).

W związku z powyższym każdy pracownik winien zaznajomić się z treścią niniejszej instrukcji, a zwłaszcza z treścią przepisów dotyczących jego zakresu pracy i bezwzględnie je przestrzegać.

Instrukcje dotyczące obsługi zakładów żywienia zbiorowego CZPG

W poprzednim numerze „Żywienia Zbiorowego" zamieściliśmy szereg prowizorycznych instrukcji, jakimi kieruje się w swej pierwszej fazie organizacyjnej Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego. Instrukcje te obejmowały zasadnicze i wyjściowe podstawy pracy w zakładach, dotyczyły bowiem głównych i odpowiedzialnych pracowników.

W numerze bieżącym podajemy ramy i zakres czynności personelu usługowego na salach oraz pomocy kuchennej, jak również poszczególnych pracowników, którym powierzona jest obsługa bufetu, magazynu lub inny, węższy, specjalny odcinek pracy.

OBOWIĄZKI OBSŁUGI SALI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

§ 1. Obsługa sali, składająca się ze starszego kelnera, kelnerów oraz (w większych zakładach) z zespołów podawaczy i sprzątaczy, — podlega kierownikowi sali. Starszy kelner, poza wykonywaniem czynności kelnera, spełnia funkcje kierownika sali w czasie jego nieobecności (patrz — instrukcja pracy dla kierownika sali).

Podawacze i sprzątacze współpracują w przydzielonych im rewirach z kelnerami, zgodnie z instrukcjami kierownika sali.

Przy obsłudze sali zatrudnieni są ponadto praktykanci kelnerzy, którzy wykonują zlecenia kelnerów, mające na celu ich wyszkolenie zawodowe.

Zakres zadań obsługi sali obejmuje przygotowanie sali do pracy i utrzymanie na niej porządku podczas pracy oraz obsługa konsumentów.

Do obowiązków tych należy w szczególności:

§ 2. Przestrzeganie punktualnego przychodzenia do pracy i nie picia podczas pracy alkoholu oraz dbałość o odpowiedni wygląd własny zewnętrzny, przepisowe noszenie kitlów, płaszczy, fartuchów, czepków numerów rozpoznawczych itd.

§ 3. Przygotowanie sali do pracy przez nakrycie stolików czystymi serwetami i zaopatrzenie ich w serwetki, solniczki, popielniczki, nakrycia stołowe, jadłospisy itd., które winny być w miarę użycia wymieniane na czyste.

§ 4. Czuwanie nad powierzonymi sobie narzędziami pracy, nakryciami itp. i wyliczanie się z nich w sposób przewidziany przez kierownictwo.

§ 5. Zaopatrzenie się w odpowiednią ilość bloczków paragonowych i do wypisywania czeków (jeżeli nie można korzystać z kasy „National") oraz dopełnienie wszelkich innych formalności przewidzianych w związku z inkasowaniem i wpłacaniem gotówki do kasy zakładu.

§ 6. Dokładne orientowanie się w aktualnym jadłospisie wraz z cenami, interesowanie się potrawami skreślonymi z karty przez kuchnię w miarę ich wyczerpywania się, bieżące skreślanie tych potraw z kart podawanych konsumentom, orientowanie się w będącym do dyspozycji w bufecie zakąskach, gatunkach napojów i trunków itd. oraz doradzanie konsumentom w razie potrzeby właściwego wyboru posiłków.

§ 7. Szybkie, grzeczne i rzetelne obsługiwanie konsumentów, przestrzeganie właściwej kolejności i dbanie o estetykę podawanego posiłku oraz wzorową czystość naczyń i zastawy. Sumienne obliczanie należności za posiłek i wystawianie na każdą inkasowaną sumę paragonów, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Skrupulatne wydawanie reszty i nie pobieranie od konsumentów żadnych napiwków lub poczęstunków.

§ 8. Odmawianie podawania alkoholu osobom nieletnim i nietrzeźwym, meldowanie kierownikowi sali o gościach, przynoszących do lokali i konsumujących swój własny alkohol.

Niezwłoczne zgłaszanie kierownikowi sali stłuczek naczyń spowodowanych przez gości i obsługę, dla umożliwienia pociągnięcia winnych do odpowiedzialności lub sporządzenia odpowiedniego protokółu.

§ 9. Stosowanie się do obowiązujących przepisów przy pobieraniu posiłków i napojów z kuchni lub bufetu, a więc i zrozumiałe i czytelne wypisywanie czeków, nie pobieranie potraw i napojów przygotowanych dla kolegi, spokojne zachowywanie się przy okienku itp.

§ 10. W chwilach wolnych od obsługi klientów pozostawanie w przydzielonym do pracy rewirze, celem ograniczenia do minimum reklamacji i niedopuszczenia do odejścia konsumentów z lokalu bez uiszczenia należności. Unikanie podczas pracy pogawędek z gośćmi lub pracownikami zakładu oraz palenia tytoniu w miejscach widocznych. Natychmiastowe meldowanie kierownikowi sali o wszelkich zgłoszonych reklamacjach przez konsumentów.

§ 11. Niezwłoczne sprzątanie ze stolików brudnych naczyń i odnoszenie ich do zmywalni. Stałe podmiatanie stolików i dbanie o czystość w obsługiwanym rewirze. Sprzątnięcie nakryć ze stolików po zakończonej pracy i doprowadzenie rewiru do stanu wzorowego porządku.

§ 12. Wpłacanie gotówki z utargu dziennego do kasy zakładu natychmiast po ukończeniu pracy, z zachowaniem wszelkich formalności przewidzianych zarządzeniami kierownictwa zakładu.

§ 13. Nie przesiadywanie w lokalu po zakończeniu pracy, oprócz czasu potrzebnego na spożycie zagwarantowanych umową posiłków i to tylko przy stoliku służbowym.

§ 14. Obsługa sali odpowiedzialna jest osobiście i materialnie za wszelkie straty wynikłe dla zakładu przez odejście konsumentów bez zapłacenia należności lub stłuczkę naczyń i inne szkody, spowodowane przez konsumentów, a nie zgłoszone kierownictwu przed wyjściem sprawcy szkody, lub przed objęciem służby przez danego pracownika.

§ 15. W większych zakładach, które zatrudniają specjalne zespoły podawaczy i sprzątaczy, do tych ostatnich należą w szczególności funkcje wymienione w §§ 3 i 11.

OBOWIĄZKI OBSŁUGI BUFETU

§ 1. Obsługa bufetu składa się z bufetowych i starszego bufetowego, podległych służbowo bezpośrednio kierownikowi produkcji względnie kierownikowi sali, w zależności od organizacji wewnętrznej zakładu.

Obsługa bufetu odpowiedzialna jest:

a) za utrzymywanie we wzorowej czystości i porządku całego urządzenia bufetu, a w szczególności stołu bufetowego, gablot i aparatów umieszczonych na stole bufetowym,
b) za estetyczne i dekoracyjne rozmieszczenie w gablotach bufetu zakąsek, butelek z trunkami, napojami itd. oraz zaopatrzenie wszystkich artykułów znajdujących się w bufecie w czytelnie i dobrze widoczne ceny,
c) za jak najbardziej rzetelną, sprawną i uprzejmą obsługę klientów bufetowych,
d) za prawidłowe i zgodne z przepisami prowadzenie kasy bufetowej, wystawianie rachunków konsumentom na zainkasowaną gotówkę oraz załatwianie wszelkich innych obowiązujących formalności rachunkowych.

§ 2. Obsługa bufetu obowiązana jest:
a) stwierdzić obejmując pracę w bufecie, czy trunki, napoje i artykuły handlowe, zgodne są co do ilości ze spisem remanentowym z dnia poprzedniego, a następnie sporządzać codziennie po zakończeniu pracy spis remanentu,
b) prowadzić podręczny zeszyt zamówień garmażerskich, na podstawie którego pobiera z kuchni zakąski i ma w ewidencji zwroty do kuchni niesprzedanych zakąsek po upływie dnia pracy,
c) prowadzić ewidencję trunków, napojów i towarów handlowych, zamówionych z magazynu i przyjmowanych na podstawie konsygnacji rozchodowych magazynu oraz ewidencję trunków i napojów sprzedawanych na wynos,
d) sporządzać raport dzienny bufetu według obowiązującego wzoru,
e) po ukończeniu pracy zamknąć w kredensie i stole bufetowym wszystkie pozostałe trunki, napoje i artykuły handlowe.

§ 3. Obsługa bufetu winna dbać o to:
a) aby bufet rozporządzał zapasem trunków, napojów, wyrobów PTM i towarów handlowych, wystarczającym na pokrycie dwudniowego zapotrzebowania, w razie nieoczekiwanego popytu na poszczególne artykuły, melduje zawczasu kierownictwu o konieczności uzupełnienia zapasów,
b) aby w gablotkach nie układano całego zapasu zakąsek i potraw, lecz jedynie półmski z poszczególnymi ich rodzajami, pozostałe zaś ilości zatrzymuje w chodnym miejscu pod bufetem; w miarę ubytku na skutek sprzedaży, uzupełnia półmiski tak, by ich zawartość nie sprawiała wrażenia niedojedzonych resztek,
c) aby w bufecie nie gromadziły się brudne naczynia i sztućce oraz próżne flaszki; kufle i kieliszki zmywa w bufecie, pozostałe naczynia oddaje do zmywalni.

§ 4. Do obsługi bufetu należy parzenie kawy i sporządzanie herbaty ,ze zwróceniem szczególnej uwagi na racjonalne użycie tych artykułów.

§ 5. Obsługa bufetu winna:
a) przechowywać „książkę zażaleń i pomysłów" i wydawać ją gościom na żądanie,

b) starać się nakłaniać konsumentów bufetowych do zajmowania miejsc przy stolikach na sali konsumcyjnej,
c) załatwiać kelnerów, zgłaszających się z bonami na artykuły bufetowe, w pierwszej kolejności przed konsumentami, spożywającymi zakąski i napoje przy bufecie.

§ 6. Wszyscy zatrudnieni w bufecie odpowiadają osobiście i materialnie za obrót towarowy w bufecie. Obowiązuje ich zakaz przesiadywania w lokalu po zakończeniu pracy, oprócz czasu potrzebnego na spożycie zastrzeżonych umową posiłków i to tylko przy stoliku służbowym.

§ 7. Dodatkowo do obowiązków starszego bufetowego należy organizacja i kontrola pracy całego bufetu, uzgadnianie z kierownictwem czasu pracy poszczególnych zmian i natychmiastowe meldowanie o wszelkich niedociągnięciach tak w zaopatrzeniu jak i w pracy podległego personelu.

OBOWIĄZKI MAGAZYNIERA ZAKŁADU

§ 1. Magazyniera przyjmuje do pracy Dyrektor Zakładu. Magazynier jest odpowiedzialny za administrację magazynu żywnościowego zakładu oraz za obrót i konserwację towarów, przechodzących przez magazyn i w nim przechowywanych.

§ 2. Magazynier prowadzi:
a) kartotekę magazynową wg. ustalonego wzoru, w której odnotowuje bieżąco wszystkie wpływy i rozchody towarów i materiałów, stwierdzając ich wagę, ilość, gatunek, znakowanie itd. i sprawdzając dane z rachunkami, wzgl. dowodami dostawy;
b) raporty dzienne magazynu wg. ustalonego wzoru;
c) ewidencję inwentarza, naczyń oraz sprzętów i narzędzi przechowywanych w magazynie;
d) podręczny zeszyt zamówień, na podstawie którego wystawia z końcem dnia konsygnacje rozchodowe osobno dla kuchni, a osobno dla bufetu, kawiarni itd.;
e) protokóły ubytków i zniszczeń magazynowych towarów i materiałów wg ustalonych wzorów;
f) ewidencję opakowań przechowywanych w magazynie lub w osobno na ten cel przeznaczonym pomieszczeniu.

§ 3. Magazynier:
a) współpracuje z dyrektorem zakładu i szefem kuchni przy układaniu codziennego jadłospisu,
b) informuje dyrektora o konieczności zamówienia towarów, których zapas w magazynie nie pokrywa tygodniowego zapotrzebowania zakładu;
c) dostarcza terminowo kierownictwu zakładu potrzebne materiały sprawozdawcze;
d) uzgadnia szczegółowo stwierdzone przy remanentach manca i nadwyżki.

§ 4. Magazynier dba o wzorową czystość i porządek w magazynie, a w szczególności o to:
a) aby towary i materiały rozmieszczone były w magazynie wg. asortymentów, nie bezpośrednio na podłodze lecz na półkach nie niższych niż 20 cm od poziomu podłogi, względnie zawieszone w odległości 30—40 cm od ściany, przy czym artykuły kurantowe winny być umieszczone w miejscach łatwo dostępnych;
b) aby artykuły szybko psujące się, były niezwłocznie rozchodowane i produkty ulegające powolnemu rozkładowi należycie konserwowane, towary zaś o specyficznych ostrych zapachach umieszczone w oddzielnych pomieszczeniach;
c) aby artykuły wchłaniające wilgoć przechowywane były w pomieszczeniach gwarantujących utrzymanie właściwej dla danego artykułu temperatury, zaś artykuły kolonialne (kawa, herbata, wanilia, imbir itp.) w naczyniach hermetycznie zamkniętych;
d) aby magazyn wyposażony był w siatki przeciwowadowe i środki do zwalczania gryzoniów.

§ 5. Magazynier czuwa nad należytym zabezpieniem magazynu przed włamaniem i kradzieżą i nie dopuszcza do pomieszczeń magazynowych żadnych osób postronnych.

§ 6. Magazynier dba o zabezpieczenie opakowań przed zniszczeniem w czasie otwierania celem umożliwienia dalszego ich użycia.

§ 7. Magazynier winien dopilnować by magazyn wyposażony był należycie w niezbędny sprzęt jak: wagi, odważniki, miarki, narzędzia do otwierania opakowań, sprzęt przeciwpożarowy itd.

OBOWIĄZKI INTENDENTA ZAKŁADU

§ 1. Intendent podlega służbowo bezpośrednio dyrektorowi (kierownikowi) zakładu. Odpowiada on za administrację lokalem zakładu, a w szczególności za:

§ 2. Zaopatrzenie zakładu w sprzęt i materiały gospodarcze jak naczynia kuchenne i stołowe, szkło, bielizna stołowa, odzież ochronna i robocza dla personelu, sprzęt i środki dla utrzymania czystości, żarówki, druki, materiały piśmienne i biurowe itd., oraz zapewnienie celowości użycia tych sprzętów i materiałów.

§ 3. Zaopatrzenie zakładu w światło, wodę i opał dla celów produkcyjnych i ogrzewania pomieszczeń, oraz zorganizowanie i przestrzeganie oszczędnej gospodarki tymi doświadczeniami.

§ 4. Utrzymywanie ogólnego nadzoru nad porządkiem i czystością we wszystkich pomieszczeniach i podwórkach zakładu, zorganizowanie wywożenia śmieci, asenizacji i czyszczenia kominów, zaopatrzenia zakładu w środki odkażające i aromatyczne oraz kontrolę ich użycia w toaletach i innych pomieszczeniach.

§ 5. Zabezpieczenie zakładu przed włamaniem, kradzieżą, pożarem i szkodnikami zwierzęcymi, dozorowanie lokalu od strony tylnych wejść i kontrolę osób obcych wchodzących tylnymi drzwiami, zamykanie i plombowanie lokalu po ukończeniu pracy, stałe interesowanie się stanem krat, zamków i kluczy oraz organizację przechowywania kluczy i plombownic.

§ 7. Prowadzenie ścisłej ewidencji i cechowanie inwentarza zakładu.

§ 8. Zorganizowanie i kontrolowanie pracy kasztelanki, do zadań której należy prowadzenie magazynu gospodarczego (wraz z kartoteką i remanentami) oraz opiekowanie się bielizną stołową i odzieżą ochronną i roboczą personelu (tj. ich konserwacja i przechowywanie w specjalnych szafach, ich regularna wymiana, oddawanie do prania, znakowanie, haftowanie, dokonywanie napraw itd.).

§ 9. Zorganizowanie i kontrolowanie pracy szatniarzy i obsługi toalet.

OBOWIĄZKI POMOCY KUCHENNYCH

§ 1. Pracownicy zatrudnieni w zakładzie jako pomoce kuchenne, podlegają służbowo szefowi kuchni i wykonują ściśle wszelkie jego zarządzenia w zakresie prac produkcji w kuchni, względnie innych prac, uznanych w danym momencie przez dyrektora zakładu lub szefa kuchni za najpilniejsze.

§ 2. Głównym obowiązkiem pomocy kuchennych jest utrzymywanie wzorowego porządku miejsca pracy, przy zachowaniu idealnej czystości i higieny osobistej.

§ 3. Każdego pracownika zatrudnionego jako pomoc kuchenna obowiązują następujące zasady:
a) zlecone prace wykonuje rzetelnie, mając na względzie jak największą oszczędność i dobro zakładu,
b) dba o majątek zakładu i nie dopuszcza do lekkomyślnego niszczenia inwentarza (tłuczenie naczyń itp.),
c) zwraca szczególną uwagę na należyte mycie i odkażanie gorącą wodą naczyń i sztućców używanych przez konsumentów,
d) używa czystych zmywaków i ścierek do wycierania i polerowania talerzy i sztućców,
e) segreguje odpadki kuchenne według ich zdatności użytkowej i składa je w miejscu i naczyniach na ten cel przeznaczonych,
f) nosi w czasie pracy przydzielone ochronne ubranie służbowe,
g) nie przyjmuje podczas pracy żadnych wizyt ani odwiedzin rodziny czy znajomych.

PRZEPISY OBOWIĄZUJĄCE WSZYSTKICH PRACOWNIKÓW ZAKŁADU

§ 1. Sumienne wykonywanie powierzonych zadań oraz baczne czuwanie nad majątkiem zakładu i jego rozwojem, jest naczelnym obowiązkiem wszystkich pracowników zakładu.

§ 2. Wszyscy pracownicy są obowiązani do ścisłego i skrupulatnego stosowania się do zarządzeń dyrektora zakładu lub swoich bezpośrednich przełożonych oraz do punktualnego stawiennictwa na zarządzone przez dyrektora odprawy, zebrania lub nadprogramowe prace

§ 3. Bez względu na zajmowane stanowisko, wszystkich pracowników cechować winna — w czasie pełnienia obowiązków — koleżeńskość, chęć współpracy oraz poszanowanie godności osobistej kolegów.

§ 4. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do punktualnego rozpoczynania pracy zgodnie z ustalonym planem zajęć i usprawiedliwiania każdej nieobecności w sposób formalny (świadectwem lekarskim lub innym odpowiednim dowodem). Opuszczenie zakładu w czasie godzin pracy bez zezwolenia kierownictwa jest wzbronione.

§ 5. Pracownicy winni stawiać się do pracy czysto i schludnie ubrani, nosić w czasie zajęć przepisowo ubranie robocze lub ochronne oraz dbać o wzorową czystość i higienę osobistą i miejsca pracy.

§ 6. Przychodzenie do pracy w stanie nietrzeźwym, jak również picie w czasie zajęć jakichkolwiek napojów alkoholowych, jest surowo wzbronione.

§ 7. Nie dozwolonym jest również przychodzenie do pracy z walizkami lub torbami, których rozmiary przekraczają potrzeby przechowywania normalnych przyborów toaletowych.

§ 8. Każdy pracownik zakładu w swoim zakresie pracy odpowiedzialny jest za stan stołowizny i nakryć; za naczynia stłuczone z powodu niedbalstwa lub lekkomyślności pracownika, zostanie mu potrącona z poborów równowartość wyrządzonej szkody.

§ 9. Pracownicy zakładu mogą korzystać w dniach pracy z dwurazowego posiłku za zwrotem kosztów własnych. Posiłki te winny być konsumowane w lokalu zakładu i wynoszenie ich lub odstępowanie osobom trzecim jest wzbronione.

§ 10. Wszystkich pracowników zakładu obowiązuje bezwzględnie zachowanie tajemnicy służbowej w sprawach personalnych, zaopatrzenia, produkcji, zgodnie z brzmieniem dekretu z dnia 26.X.49. o ochronie tajemnicy państwowej i służbowej.

Zwraca się również uwagę na postanowienia kodeksu karnego z roku 1932 oraz ustaw dodatkowych, a w szczególności dekretu z dnia 13.VI.1946 r. o przestępstwach szczególnie niebezpiecznych w okresie odbudowy Państwa.

Podział jakościowy tuszy zwierzęcej

(CZPG załączając opis podziału tuszy zaleca ten podział do tymczasowego obowiązującego dla jemu podległych zakładów zastosowania).

Mięso zwierząt rzeźnych; zależnie od jego jakości, dzielimy na trzy kategorie, a mianowicie:

Kategoria I — mięso najlepszej jakości, pochodzące od zwierząt zdrowych, a więc utuczonych wołów w wieku średnim (4 do 8 lat), tuczonych krów w wieku 3 do 6 lat, cieląt conajmniej 3-tygodniowych, dobrze odżywionych i tłustych, baranów tuczonych w wieku 2 do 4 lat, oraz świń młodych, tuczonych w wieku do 1 roku.

Kategoria II — mięso dobrej jakości, pochodzące od zwierząt zdrowych, a mianowicie opasowych, lecz nie zupełnie utuczonych wołów, tłustych krów w wieku poniżej 10 lat, dobrze odżywionych jałówek, wyjątkowo także utuczonych buhajów, dojrzałych, średnio odżywionych cieląt, oraz baranów i świń dobrze odżywionych i utuczonych (sztuki starsze).

Kategoria III — mięso średniej jakości, pochodzące od zwierząt nie objętych powyższymi kategoriami, poddanych ubojowi normalnemu lub koniecznemu, zbyt młodych lub starych i niedostatecznie odżywionych.

Jakość mięsa zależy od rasy, stanu odżywienia, sposobu żywienia, rodzaju oraz wieku zwierzęcia. Zwierzęta ras opasowych (bydło - shorthorny), świnie - yorkshiry, owce — southdowny) ulegają łatwiej i szybciej utuczeniu, niż inne rasy. Zwierzęta tuczone, a więc forsownie żywione i trzymane w spokoju (brak ruchu), dają mięso delikatne, tłuste i smaczne, w odróżnieniu od zwierząt chudych. Największą zawartość białka posiada mięso zwierząt półtuczonych; jest ono najpożywniejsze. Wielki wpływ na jakość mięsa wywiera sposób żywienia, u bydła wypasanego — jakość pastwiska. Zwierzęta kastrowane w młodym wieku dają mięso lepsze niż kastraty starsze. Mięso zwierząt młodych jest naogół lepsze niż mięso zwierząt starych.

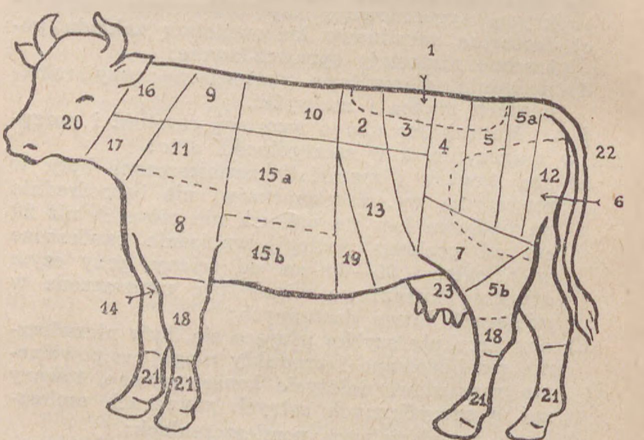
Ujęcie to uwzględnia przede wszystkim kwestię smaku mięsa. Nomenklatura handlowa przewiduje podział uwzględniający w swych kryteriach jakościowych również i inne cechy towaru, np. zawartość kości itp.

Podział drobnicowy

Podział drobnicowy tuszy mięsnej nie jest ujednostajniony i zależy od zwyczajów miejscowych, przyzwyczajenia ludności, utartych nazw poszczególnych części tuszy mięsnej oraz metod rzeźników co do podziału i wyrębu mięsa. Zaznaczyć należy, że prace w kierunku ujednolicenia podziału i zastosowania jednolitej nomenklatury dla części z podziału są prowadzone przez Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego.

Podział drobnicowy tuszy mięsnej bydlęcej
Mięso pierwszej jakości:

1. Polędwica (najlepsza część bydła dorosłego) — nadaje się na pieczeń i befsztyk.
2. Rostbef właściwy (antrykot) — na befsztyk, rostbef i pieczeń po angielsku.
3. Biodrówka (biodrowa) — na rosół i sztukę mięsa oraz na pieczyste.
4. Krzyżowa (krzyżowa befsztykowa, krzyżowa kwiatowa) — na rosół i sztukę mięsa.
5. Krzyżowa dzieląca: a) środkowa, b) spodnia (dlatego nie oznaczona) — na pieczeń, siekane, na rosół.



6. Zrazowa (zrazówka) — na pieczyste.
7. Skrzydło (kwiatowa, zrazówka od skrzydła) — na pieczeń.
8. Plecowa (plecówka, plecko dolne, łopatka dolna)— na pieczeń, siekane i gulasz (mięso z okolicy stawu i przylegające do kości).
9. Rozbratel gruby (rostbef górny, góra, górnica, górna sztuka) — na rosół i sztukę mięsa.
10. Rozbratel cienki (rostbef środkowy, wysokie żebro, górnica).

11. Plecowa (plecko górne, łopatka górna) — rosół, mięso siekane i gulasz.
12. Krzyżowa ogonowa — nadaje się na rosół.
13. Łojówka (słabizna, legawka) — na siekane i rosół.

Mięso drugiej jakości:

14. Mostek (grudzizna, brust) nadaje się na rosół i do marynowania.
15. Szponder: a) górny — na rosół, b) dolny (usztyk, szponder brzeżny) — na rosół i gulasz.
16. Kark (karczek) — nadaje się do wyrobu kiełbas (rosół mętny).
17. Szyja i podgardle — jak 16.
18. Pręga przednia (kolano) i tylna — na gulasz.
19. Łata (podbrzusze, chwyt, lejszuk) — na wywar do zup i gulasz.

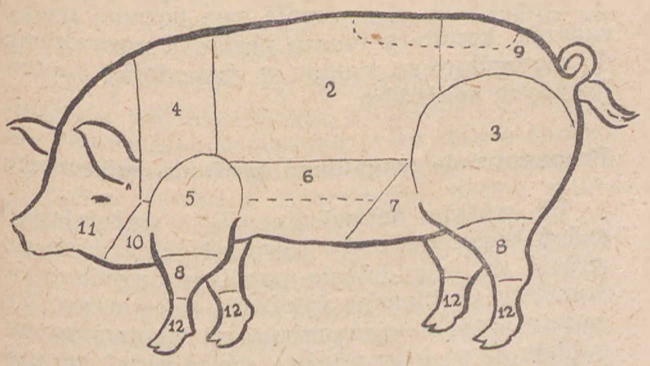
Mięso trzeciej jakości:

20. Głowa — nadaje się na wywar do zup.
21. Nogi (oczyszczone z racic) — na galaretę.
22. Ogon (ogonówka) — na rosół (część górna) i na wywar do zup (część dolna).
23. Wymię — do gotowania i duszenia.

Podział drobnicowy tuszy mięsnej świńskiej

Mięso pierwszej jakości:

1. Polędwica mała (polędwiczka) — bardzo smaczna, jako część schabu.
2. Schab (górnica, kotlet, zewnętrzna polędwica) — nadaje się na pieczeń i kotlety.
3. Szynka tylna.



Mięso drugiej jakości:

4. Karkówka (karczek, balaron) — używa się w stanie peklowanym lub jako dodatek do lepszych kiełbas.
5. Łopatka (szynka przednia, plecówka).

Mięso trzeciej jakości:

6. Boczek (żeberka).
7. Słabizna (brzuch, pachwina) — nie nadaje się do spożycia, wytapia się na smalec.
8. Golonka (gruba noga, kolanko) przednia i tylna.
9. Biodrówka (wilk).

Mięso czwartej jakości:

10. Podgardle — używane na wywar zup oraz jako dodatek do kiełbas.
11. Głowa (głowizna, łeb) — jest używany do wyrobu salcesonu.
12. Nóżki (stopka, raciczki) — po oparzeniu i zdjęciu raciczek są używane na galarety oraz do salcesonów, jako zawierające wiele substancji kleistych.
13. Ogon — używany w stanie surowym lub wędzonym na wywar do zup.

Uwaga: Podział ten ma zastosowanie na terenie miast. Ludność wiejska oraz mieszkańcy Śląska chętnie spożywają tłuste części tuszy świńskiej (pkt. 4, 6, 10).

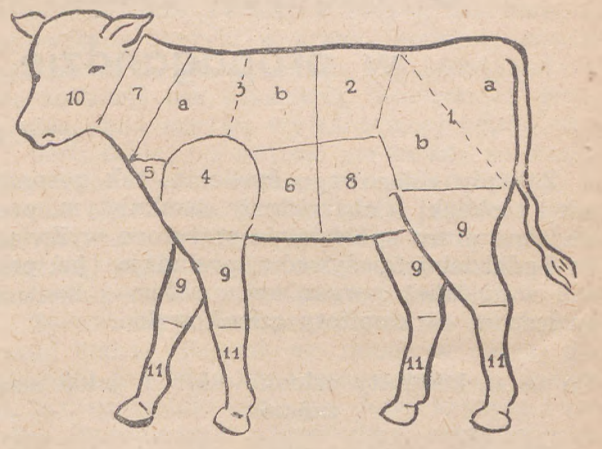
Podział drobnicowy tuszy mięsnej cielęcej

Mięso pierwszej jakości:

1. Udo (ćwiartka, kulka, kitka): a) dyszek, b) skrzydło.
2. Nerkówka (forszlak) — nadaje się na pieczeń z nerką, pieczeń nadziewaną i potrawkę.

Mięso drugiej jakości:

3. Górka (kotlety, karmonadle): a) przednia, b) tylna — nadaje się na kotlety z żeberkami.
4. Łopatka (plecówka).



Mięso trzeciej jakości:

5. Mostek (mleczko) — nadaje się na delikatną potrawkę.
6. Piersiówka (bruścik, żeberka).
7. Karczek (karkówka, szyjka cielęca) — na potrawkę i gulasz.
8. Łata (chwyt, podbrzusze) — na potrawkę i gulasz.
9. Goleń (gicz, kolanko, łydki).

Mięso czwartej jakości:

10. Główka cielęca.
11. Nóżki — po oparzeniu skóry, oczyszczeniu z sierści i zdjęciu raciczek są używane na galarety, potrawki i zupy.
12. Ogon — używany do zupy.

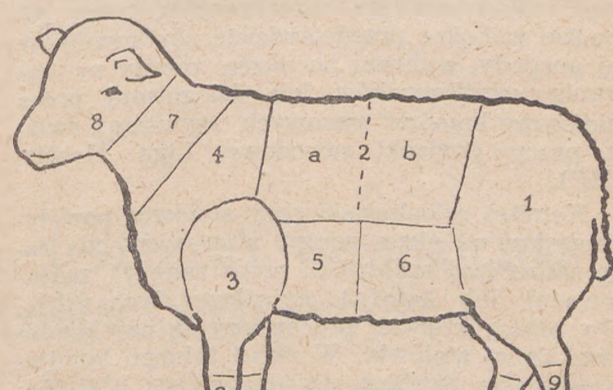
Podział drobnicowy tuszy mięsnej baraniej

Mięso pierwszej jakości.

1. Udo (dyszek, ćwiartka, kulka barania, kitka) — na pieczeń do marynowania.
2. Comber (forszlak): a) przedni (kotletówka) — na kotlety i pieczeń, b) tylny (nerkówka) na pieczeń i duszenie.

Mięso drugiej jakości:

3. Łopatka (plecówka).
4. Górka (górnica, zioberko) — na pieczeń i kotlety.



Mięso trzeciej jakości:

5. Mostek (pierś, piersiówka) do smażenia, nadziewania lub podania w sosie.
6. Łata.
7. Szyja — na potrawkę, gulasz i do zup.

Mięso czwartej jakości:

8. Główka — na wywar do zupy.
9. Nóżki — na wywar do zupy.
10. Ogon — na wywar do zupy — lub ras tłustoogoniastych — do smażenia.

JERZY RZEPECKI

O większy udział komitetów członkowskich w propagandzie zbiorowego żywienia

(artykuł dyskusyjny)

Zakłady zbiorowego żywienia, tak gospody jak i stołówki o charakterze zamkniętym, prowadzone przez spółdzielnie zrzeszone w Związku Spółdzielni Spożywców, posiadają (już prawie wszystkie) zorganizowaną formę kontroli społecznej — komitety członkowskie.

Co to są komitety członkowskie i jakie mają zadania.

Zasady organizacyjne, wytyczne działalności, uprawnienia i szczegółowe zadania komitetów członkowskich określają dokładnie odpowiednie instrukcje i regulaminy sporządzone w oparciu o statut spółdzielni. Streszczając ogólne założenia i najważniejsze przepisy tych regulaminów można by określić istotę, rolę i zadania komitetu w sposób następujący: komitet członkowski przy spółdzielczym zakładzie zbiorowego żywienia jest statutowym organem samorządu wewnętrznego spółdzielni, działającym w ramach postanowień statutu spółdzielni i regulaminu oraz obowiązujących uchwał i instrukcji, przy czym zasięg działania komitetu obejmuje jedną gospodę lub stołówkę.

Członkiem komitetu może być tylko użytkownik danego zakładu zbiorowego żywienia, będący członkiem prowadzącej zakład spółdzielni, lub współmałżonek członka spółdzielni (jeśli małżeństwo prowadzi wspólne gospodarstwo domowe).

W skład komitetu członkowskiego przy gospodzie wchodzą przedstawiciele użytkowników tej gospody, wybrani na okres roczny na zebraniu użytkowników lub delegowani przez miejscowe komórki masowych organizacji świata pracy (związki zawodowe, Liga Kobiet, ZMP).

Komitet członkowski przy stołówce powoływany jest na okres roczny z upoważnienia rady nadzorczej spółdzielni przez radę(y) zakładową(e) lub koło(a) związkowe tych zakładów pracy, których pracownicy są użytkownikami danej stołówki. W skład takiego komitetu wchodzą również przedstawiciele Ligi Kobiet i ZMP.

Udział w komitecie traktowany jest jako praca społeczna, członkowie nie otrzymują więc żadnego wynagrodzenia, ani też nie korzystają z żadnych przywilejów.

Komitety członkowskie sprawując z ramienia użytkowników kontrolę społeczną nad spółdzielczymi zakładami zbiorowego żywienia są obowiązane przede wszystkim do propagowania wśród mas pracujących, lub — jeśli chodzi o stołówki — wśród pracowników danego zakładu, problemów zbiorowego żywienia oraz wciągania najszerszych mas do czynnego udziału w rozbudowie społecznych form żywienia, do informowania użytkowników o działalności i planach zakładu zbiorowego żywienia i współpracy z radą nadzorczą i zarządem spółdzielni oraz kierownictwem zakładu w realizacji tych planów, do czuwania nad wytworzeniem się właściwego stosunku między personelem a konsumentami.

Do ważniejszych zadań komitetów członkowskich należy również czuwanie nad właściwym kierunkiem pracy gospody, nad odpowiednim doborem i jakością posiłków, współdziałanie z kierownictwem i personelem w podnoszeniu poziomu kulturalnego, estetycznego wyglądu i stanu higienicznego placówek żywienia zbiorowego itd. itd.

Oczywiście, aby spełnić swe liczne i trudne zadania, komitety muszą posiadać uprawnienia do szczegółowego wglądu w gospodarkę kontrolowanych zakładów.

Propagowanie zagadnień żywienia zbiorowego.

Po krótkim omówieniu roli i ważniejszych zadań komitetów członkowskich, chciałbym powrócić do zagadnienia popularyzowania przez komitety problemów żywienia zbiorowego. Zagadnienie to, chociaż przepisami regulaminu wysunięte na czołowe miejsce wśród zadań komitetu członkowskiego, nie jest jeszcze niestety doceniane i należycie postawione przez większość komitetów. Wymagałoby ono osobnego omówienia w dłuższym artykule, a także wypowiedzi członków komitetów i kierownictwa gospód i stołówek. Ograniczę się tu jedynie do podkreślenia konieczności odpowiedniego reagowania przez komitety na głosy krytyki placówek zbiorowego żywienia, które tak często przynosi nam prasa codzienna. Ostatnio niemal że codziennie poruszane są na łamach prasy sprawy nieuprzejmej i bardzo powolnej obsługi, niesmacznych posiłków itp. usterek gospód i stołówek. W takich wypadkach obowiązkiem komitetu powinno być natychmiastowe sprawdzenie prawdziwości zarzutów i ew. powodów złej działalności danego zakładu oraz dopilnowanie, aby wprowadzono potrzebne usprawnienia i ulepszenia. Ale na tym nie powinna kończyć się rola komitetu członkowskiego, przed którym właśnie w takich i w tym podobnych wypadkach otwierają się dodatkowe, bardzo ważne zadania.

Krytyka w prasie jest bez wątpienia potrzebna, gdyż przynosi duże korzyści. Jest ona czynnikiem twórczym, powodującym niejednokrotnie znaczne usprawnienia w pracy i pozwalającym na unikanie błędów, choć natural-

nie zdarzają się też uwagi niesłuszne i krzywdzące. W każdym jednak wypadku na łamach pisma, które zamieściło uwagi krytyczne powinno — w możliwie krótkim czasie — znaleźć się wyczerpujące, treściwe i rzeczowe wyjaśnienie ze strony krytykowanej instytucji a więc u nas gospody lub stołówki. Należy niestety stwierdzić, że w większości wypadków słowa krytyki w prasie pozostają albo bez wyjaśnień w ogóle, albo spotyka się odpowiedzi mniej lub więcej napastliwe, które właściwie niczego nie wyjaśniają i tylko usiłują „wybielić" własne poczynania.

Jeśli krytyka jest słuszna, trzeba śmiało przyznać się do winy i wyjaśnić co się zrobiło lub zrobi w celu usprawnienia i poprawy obsługi świata pracy. Również jasne jest, że sprawą przesłania odpowiednich wyjaśnień do prasy powinien się zajmować pracownik propagandy danej spółdzielni i że odpowiedzialny jest za to zarząd spółdzielni. Czy jednak komitet członkowski nie powinien interweniować w takich wypadkach i bezpośrednio przesyłać odpowiednie notatki do prasy? Wydaje się, że bezwzględnie tak. I to właśnie byłby jeden z dodatkowych a ważnych obowiązków komitetu, wchodzących zresztą w zakres propagowania zagadnień żywienia zbiorowego, tego naczelnego zadania komitetów członkowskich.

Każdy artykuł czy notatka przedstawiciela komitetu członkowskiego, rzeczowo i bezstronnie omawiająca poruszone przez prasę sprawy niedociągnięć i braków w pracy spółdzielczych zakładów żywienia zbiorowego, będzie miała wielką wagę i znaczenie właśnie dlatego, że napisze ją przedstawiciel czynnika społecznego. Notatki takie (bardzo zresztą nieliczne) sporządzone przez członków komitetów już się w prasie ukazywały. Chodziło by więc tylko o upowszechnienie tej akcji, o objęcie nią wszystkich komitetów.

Szczególnie potrzebne są wypowiedzi komitetów członkowskich w tych wszystkich sprawach, w których zawinił kto inny a prasa krytykuje kierownictwo stołówki, czy gospody, względnie jeśli kierownictwo z tych czy innych względów nie może wprowadzić potrzebnych ulepszeń. Także jednak i w innych, tak licznych wypadkach krytyki w prasie, komitety powinny uważać za punkt honoru, aby żadnej notatki nie zostawić bez właściwej, bezstronnej, gruntownie daną sprawę wyjaśniającej odpowiedzi.

Jeśli takiej odpowiedzi nie można ze względów technicznych szybko przesłać do prasy, co zwykle zdarza się, gdy zachodzi potrzeba przeprowadzenia w kilku miejscach dłuższych dochodzeń, można zawsze dać krótką notatkę z zapowiedzią wyczerpującego wyjaśnienia.

Sprawa wyjaśnień prasowych nie jest bynajmniej błaha. Stosunkowo młoda w naszej gospodarce dziedzina zbiorowego żywienia powinna być specjalnie czuła na słowa krytyki i nie tylko wprowadzać odpowiednie usprawnienia, ale informować o nich masy pracujące wyjaśniając przyczyny usterek. Zwłaszcza zaś dotyczy to wypadków, w których nie ponosi winy kierownictwo lub personel gospody czy stołówki, a które rzucają cień na działalność tych zakładów, a tym samym szkodzą idei uspołecznionych form żywienia. A do takiej prasowo-propagandowej akcji powołane są—poza spółdzielniami i ich związkiem oraz zakładami żywienia zbiorowego — właśnie komitety członkowskie. Rozbudowa i wzrost liczby placówek żywienia zbiorowego i znaczenie tego problemu w uspołecznianiu życia gospodarczego Polski nakładają coraz większe obowiązki na komitety członkowskie, będące ogniwem łączności z masami pracującymi i w znacznej mierze decydujące o społecznej przydatności zakładów zbiorowego żywienia.

W niniejszych rozważaniach poruszyłem tylko część zagadnienia — dobrze było by, gdyby na ten tak istotny i ważny temat wypowiedzieli się członkowie komitetów i pracownicy gospód i stołówek.

EMILIA BEDNARCZYK

Instrukcja o rachunkowości i kontroli wewnętrznej w gospodach Spółdzielni Spożywców

Biuro Zbiorowego Żywienia Spółdzielni Spożywców wydało ostatnio instrukcję z zakresu rachunkowości dla gospód spółdzielczych oraz kończy prace nad instrukcją dla stołówek pracowniczych, prowadzonych przez spółdzielnie spożywców.

Wydanie instrukcji jest dalszym krokiem naprzód w należytym ustawieniu i organizacji pracy placówek zbiorowego żywienia. Instrukcja ta obowiązuje wszystkie gospody prowadzone przez spółdzielnie spożywców, wprowadzenie jej przeto w życie oraz należyte stosowanie, przyczyni się do znacznego usprawnienia działania spółdzielczych placówek zbiorowego żywienia, a przede wszystkim zmniejszy możliwość nadużyć ze strony niedość uspołecznionej części personelu.

Omawiana instrukcja nosi tytuł: „Instrukcja dotycząca rachunkowości, kontroli wewnętrznej i sprawozdawczości gospód otwartych oraz sposobu księgowania dowodów rachunkowych gospód w księgowości spółdzielni" i weszła w życie z dniem 1. 7. br.

Instrukcja dzieli się na dwie zasadnicze części, z których pierwsza omawia strukturę i zakres czynności gospód spółdzielczych, spo-

rządzanie kartotek, zestawień i rozliczeń, kontrolę wewnętrzną i sprawozdawczość; druga zaś — zasady księgowania dowodów rachunkowych gospód w księgowości spółdzielni. Część pierwsza opracowana została przez Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS, druga zaś — przez Dział Organizacji Księgowości ZSS.

Dla zorientowania czytelników w sposobie ujęcia zagadnień objętych instrukcją, omówimy pokrótce jej poszczególne części.

Na wstępie **części I** — wyliczone są działy pracy, które występować mogą w gospodach otwartych, przy czym liczba i rozbudowa poszczególnych działów zależna jest oczywiście od wielkości przedsiębiorstwa, jego warunków technicznych (lokal, wyposażenie) i ekonomicznych (baza ludnościowa, sieć zakładów gastronomicznych).

Wyliczono następujące działy: 1) kierownictwo i biuro, 2) magazyn, 3) kuchnia (ewent. z garmażernią), 4) bufet, 5) kasa, 6) obsługa konsumentów z zaznaczenie, że w niektórych większych przedsiębiorstwach występować nadto mogą: 7) bar, 8) garmażernia (odrębne od kuchni), 9) piwnice na trunki, 10) kredens, 11) pralnia.

Z kolei omówiono zakres pracy poszczególnych działów i ich „codzienne czynności rachunkowe".

Kierownictwo i biuro — sprawuje ogólne kierownictwo i nadzór nad działalnością gospody (wszystkich jej działów), czuwa nad przestrzeganiem obowiązujących przepisów, kontroluje cały obrót towarowy, przeprowadza kalkulację i współpracuje przy układaniu jadłospisów, kontroluje raporty, dopilnowuje terminowego przesyłania do właściwych komórek spółdzielni dokumentów i raportów oraz terminowego odprowadzania gotówki z utargu do kasy głównej spółdzielni, względnie do banku, wykonuje prace biurowe.

Magazyn — przyjmuje, przechowuje i wydaje produkty, napoje i przedmioty użytkowe, prowadzi kartotekę magazynową ilościową oraz wystawia kwity przychodowe i asygnaty rozchodowe.

Podane są przy tym czynności i formalności, związane z przyjmowaniem i wydawaniem towarów do i z magazynu oraz sposób postępowania w wypadku stwierdzenia przy przejmowaniu towaru różnic między stanem faktycznym a odnośnymi dowodami przesyłkowymi.

Podkreślono również obowiązek sporządzania co miesiąc — zgodnie z rozporządzeniem Ministra Skarbu z dn. 6.XII. 1949 r. remanentu magazynu, wpisywania go do kartoteki i uwidocznienia w niej stwierdzonych braków względnie nadwyżek. Ponadto nałożono na gospody obowiązek prowadzenia — niezależnie od księgi ruchomości prowadzonej w biurze spółdzielni — ewidencji ruchomości oddanych do użytkowania danej gospodzie. Układ odnośnego formularza (kartoteki) pomyślany został w taki sposób, by m. in. ujmował również rozmieszczenie ruchomości w poszczególnych działach gospody oraz pokwitowania pracowników, którym oddano je pod opiekę.

Odnośnie protokółów zniszczenia, ustalono, że winny one być podpisane przez kierownika i jednego z pracowników gospody oraz przedstawiciela kontroli wewnętrznej spółdzielni.

Kuchnia (ewent. z garmażernią) — współpracuje z kierownictwem (biurem) przy ustalaniu jadłospisów, przyrządza potrawy i przekąski, wydaje je bufetowi i obsłudze sal dla konsumentów oraz prowadzi zestawienia produktów planowanych i faktycznie zużytych, pomocniczy arkusz kontrolny kuchni i raport dzienny kuchni.

Podstawowym założeniem racjonalnej kontroli kuchni jest dokładne wyliczenie się jej z pozostałości potraw i przekąsek z dnia poprzedniego, produktów (surowców) zużytych w dniu bieżącym, ubytków produkcyjnych oraz pozostałości potraw, przekąsek i ewent. produktów na dzień następny.

Dla ujednolicenia systemu kontroli kuchni, zostały opracowane formularze wspomnianych wyżej zestawień i raportów, a w instrukcji podano szczegółowo sposób ich wypełniania i uzgadniania. Wprowadzono zarazem obowiązek ustalenia i stosowania receptur, które stanowią podstawę do zapotrzebowania surowców z magazynu oraz do porównania faktycznego zużycia produktów z planowanym i uchwycenia odchyleń. Odchylenia muszą być uzasadnione protokułami, podpisanymi przez kierownika gospody, kucharza i reprezentanta komitetu członkowskiego gospody. Za odchylenia nieuzasadnione kucharz ponosi odpowiedzialność materialną, (obciąża się jego konto osobiste).

Bufet (analogicznie bar, jeśli jest prowadzony) — przyjmuje z magazynu napoje i towary przeznaczone do sprzedaży bez przeróbki, a z kuchni przekąski i ewentualnie potrawy, sprzedaje je konsumentom i wydaje kelnerom oraz prowadzi raport dzienny bufetu.

Ustalono, że bufet względnie bar pobiera towary z magazynu za każdorazowo wystawianą asygnatą rozchodową, natomiast potrawy i przekąski z kuchni względnie garmażerni — zaliczkowo w ciągu dnia z tym, że pod koniec dnia zwraca niesprzedane, a asygnata wystawiona jest zbiorowo na całą ilość dostarczonych i sprzedanych w danym dniu przekąsek i potraw.

Raport dzienny bufetu (baru) prowadzi się tylko wartościowo. Ujmuje on: pozostałość napojów i towarów z dnia poprzedniego, przychód napojów, towarów, przekąsek i potraw z dnia bieżącego, sprzedaż z rozbiciem na grupy towarowe (przekąski, ewent. potrawy, alkohol, wina, różne napoje, towary handlowe zagraniczne, wyroby PMT), ewentualne zwyżki i zniżki cen, odpisy oraz pozostałości towarów i napojów na dzień następny.

Kasa sprzedaje konsumentom kwity na obiady popularne i klubowe oraz kwity na wszystkie napoje i przekąski, które mają być pobrane wprost z bufetu, prowadzi kontrolę wydanych kelnerom potraw i napojów (z kuchni i bufetu), stempluje bloczki kelnerskie i wystawia rachunki dla konsumentów (przy systemie kontrolnych maszyn kelnerskich stempluje rachunki wypisywane przez kelnerów, przy systemie „kontroli francuskiej" wystawia rachunki dla konsumentów), przyjmuje od kelnerów gotówkę oraz wszystkie inne wpłaty, prowadzi bieżąco zestawienie utargu z rozbiciem na poszczególnych kelnerów (m. in. celów współzawodnictwa pracy) i zestawienie utargu wg grup towarowych, odprowadza gotówkę do banku.

Zagadnienie obsługi konsumentów sprowadza się w ujęciu omawianej instrukcji właściwie do **kontroli kelnerów**. Przewidziane są dwa systemy kontroli kelnerów: system kontroli francuskiej i system maszyn kelnerskich. Przy systemie maszyn kelnerskich (kontrolnych) bloczki wystawiane są przez maszynę dla każdego kelnera, a uzupełniane odręcznie przez danego kelnera wyszczególnieniem pobranych potraw i napojów oraz numerem stolika. W obydwuch systemach suma wystawionych konsumentom rachunków winna zgadzać się z sumą uwidocznioną na wszystkich bloczkach kelnerskich.

Garmażernia (o ile jest prowadzona odrębnie od kuchni) przyjmuje produkty z magazynu i kuchni, produkuje zakąski, wydaje je do bufetu i ewentualnie baru, prowadzi zestawienia zużycia produktów (planowanego i faktycznego) oraz raport dzienny garmażerni. Odnośne postanowienia dotyczące kuchni, mają w tym wypadku odpowiednie zastosowanie.

Piwnice na trunki — przyjmują, przechowują i wydają trunki oraz prowadzą ich kartotekę, o ile towar ten nie został ujęty w kartotece magazynowej. Postanowienia dotyczące przyjmowania i wydawania towarów z magazynu, mają odpowiednie zastosowanie w odniesieniu do trunków.

Kredens — przechowuje zapas nakryć, bielizny stołowej, sztućców i ubrań ochronnych, oddanych do stałego użytku we wszystkich działach zakładu, wydaje wyżej wymienione przedmioty do codziennego użytku, przyjmuje czyste naczynia i nakrycia ze zmywalni, sprawdza ich stan ilościowy i jakościowy, wydaje bieliznę stołową i ubrania ochronne do prania i przyjmuje je po wypraniu, sprawdza stan ilościowy i jakościowy, dokonuje reperacji.

Pralnia — pierze bieliznę stołową i ubrania ochronne, a jeśli nie ma odrębnego kredensu — dokonuje również napraw.

Z przytoczonego wyżej zakresu czynności wynika, że w spółdzielczych placówkach zbiorowego żywienia ujmuje się rachunkowo i kontroluje obrót towarowy i inwentarzowy na wielu odcinkach, jak np. obrót kasy, przychód i rozchód produktów i przedmiotów użytku w magazynie, przychód i rozchód produktów i potraw w kuchni i garmażerni, obrót bufetu, obrót baru, rozrachunek z kelnerami z tytułu pobieranych przez nich i podawanych konsumentom potraw i napojów itd.

Instrukcja ustala dalej, jakie dokumenty mają gospody odsyłać do komórek księgowości spółdzielni, a jakie do komórek zbiorowego żywienia. Dokumenty mają być przesyłane codziennie rano na dzień poprzedni wraz z zestawieniem, na kopii którego komórka odbierająca kwituje odbiór.

Obowiązuje odsyłanie:

a) do księgowości spółdzielni:
   1) oryginałów rachunków dostawców wraz z oryginałami magazynowych kwitów przychodowych,
   2) oryginałów magazynowych asygnat rozchodowych oraz ewent. protokułów zniszczenia,
   3) dokumentów dotyczących przychodu i rozchodu ruchomości i inwentarza (w tym również ewent. protokułów zniszczenia),
   4) oryginałów raportów dziennych kuchni, garmażerni, bufetu, baru,
   5) zestawień utargów wg grup towarowych oraz ewent. arkuszy zwyżek i zniżek;

b) do komórki zbiorowego żywienia spółdzielni:
   1) kopii magazynowych asygnat rozchodowych oraz kopii ewent. protokułów zniszczenia,
   2) oryginałów zestawień produktów planowanych do zużycia oraz faktycznie zużytych,
   3) kopii raportów dziennych kuchni, garmażerni, bufetu, baru,
   4) kopii arkuszy zniżek i zwyżek,
   5) oryginałów zestawień utargów wg kelnerów.

W gospodzie muszą być przechowywane kopie wszystkich dokumentów odsyłanych bądź do komórek księgowości, bądź do komórek zbiorowego żywienia.

Na komórki zbiorowego żywienia spółdzielni instrukcja nakłada obowiązek stałego kontrolowania zgodności ilości produktów wydanych z magazynu wpisanych do magazynowych asygnat rozchodowych, z ilością umieszczoną na arkuszu planowanego zużycia produktów w rubryce „wydano z magazynu" oraz badania prawidłowości i zgodności zapisów w zestawieniach zużycia produktów i raportach dziennych.

Do obowiązków komórek zbiorowego żywienia należy również prowadzenie specjalnych miesięcznych zestawień statystycznych, wypełnianych systematycznie, codziennie. Zestawienia te prowadzone dla każdej gospody oddzielnie, ujmują z jednej strony ilość i wartość zużytych surowców, z drugiej zaś ilość wydanych posiłków i wysokość obrotu (utargu) z rozbiciem na poszczególne grupy. Jeśli spółdzielnia posiada więcej niż jedną gospodę obowiązuje prowadzenie zbiorówek z wyż. wym. zestawień. Omawiane zestawienia względnie zbiorówki zawierają podstawowe elementy (prócz kosztów) do ustalania rentowności gospód, a zarazem stanowią materiał do opracowywania sprawozdań (okresowych, doraźnych) dla władz danej spółdzielni, Związku Spółdzielni Spożywców, lokalnych władz administracyjnych i gospodarczych itd.

Część II instrukcji dotyczy zasad ujęcia w księgowości spółdzielni obrotów gospody dotyczących zapasów surowców i towarów handlowych w magazynie (podgrupa 303), zapasów potraw i towarów handlowych w bufecie i barze (konto 3622) oraz ich sprzedaży (podgrupa 910), zużycia surowców przez kuchnię i garmażernię (klasa 4) oraz przekazania gotowej produkcji do sprzedaży w bufiecie lub na sali (podgrupa 904). Wskazano również zasady księgowania marży handlowej występującej w obrocie gospody: marża od obrotów towarami obcej produkcji — konto 3631, zaś marża od obrotów towarami własnej produkcji — branżowo właściwe konto w klasie 9 (9016, 9026, 9036, 9056 wzgl. 9086). Marża handlowa nie występuje przy obrotach produkcją kuchni i garmażerni, działy te bowiem uznaje się za sprzedaż produkcji własnej po cenach sprzedaży (podgrupa 904).

Obroty magazynu gospody księguje się w podgrupie 303 ilościowo — wartościowo wg cen zakupu (towary własnej produkcji wg cen rozliczeniowych). W podgrupie tej kontroluje się wszystkie znajdujące się w gospodzie zapasy (surowców przeznaczonych do kuchni, towarów handlowych przeznaczonych do sprzedaży bez przeróbki, materiałów pomocniczych,, zapasowego inwentarza). Jest to m. in. konieczne również dlatego, że przy wstawianiu towaru do magazynu często nie wiadomo, czy zostanie on zużyty jako surowiec w kuchni lub garmażerni, czy też sprzedany w bufecie lub barze. Również marża nie może być księgowana przy przyjęciu towaru do magazynu, bowiem nie występuje ona w tym momencie, lecz dopiero z chwilą przekazania towaru z magazynu do bufetu lub baru (przy czym stanowi ją różnica pomiędzy obciążeniem bufetu lub baru po cenie sprzedaży, a uznania magazynu gospody po cenie zakupu lub rozliczeniowej).

Obciążenia magazynu gospody dokonuje się na podstawie rachunków dostawców wraz z kwitami przyjęcia magazynowego względnie na podstawie dowodów przesyłkowych, nadesłanych przez magazyn spółdzielni lub działy produkcyjne własne; uznanie zaś — na podstawie asygnat magazynowych („magazyn wyda" do bufetu, baru, kuchni, garmażerni), dowodów przesyłkowych (towaru lub opakowań — do magazynu spółdzielni), względnie protokułów zniszczenia.

Przed miesięcznym podsumowaniem i zamknięciem kont ilościowo-wartościowych, obowiązuje uzgodnienie obrotów (ilościowo) i kartotekę prowadzoną w magazynie gospody i sprostowanie ewentualnych błędów.

Instrukcja podkreśla przy tym, iż należy unikać pobierania przez gospody towarów ze sklepów, gdyż sklepy nie znają cen zakupu, wobec czego wystawiają dowody przesyłkowe po cenach sprzedaży, co powoduje konieczność późniejszego udzielania gospodom zniżek, a zatem komplikuje rozliczenia i zwiększa ilość pracy.

Obrotu bufetu i baru ujmuje się w księgowości finansowej tylko wartościowo na 2 kontach: konto 3622— obciążenia względnie sprostowania (zmniejszenia) obciążeń oraz podgrupa 910 — utargi bufetów i barów. Na tych samych kontach księgowana jest sprzedaż posiłków bezpośrednio z kuchni na salę. Odbywa się to w ten sposób, że za całodzienny utarg uznaje się konto bufetu w podgrupie 910 na podstawie zestawienia utargu, natomiast obciąża się go na koncie 3622 za faktyczną wartość sprzedanych posiłków na podstawie raportu kuchni.

Przy księgowaniu przesunięć towaru handlowego z magazynu do bufetu względnie baru, występuje konto marży handlowej. Odnośne przeto dowody (magazynowe asygnaty rozchodowe) winny być wycenione tak wg cen zakupu (celem uzyskania sumy dla uznania magazynu) jak też wg cen sprzedaży (celem uzyskania sumy dla obciążenia bufetu lub baru). Różnica stanowi marżę handlową gospody i księguje się ją na koncie 3631 w odniesieniu do towarów obcej produkcji lub na właściwym koncie klasy 9-tej (9016, 9036, 9056 wzgl. 9086) w odniesieniu do towarów własnej produkcji.

Zwrotów do kuchni względnie garmażerni niesprzedanych przekąsek, księgowość w zasadzie nie ujmuje, gdyż winny one być w tym danym dniu zwrócone.

Obroty bufetu i baru ujmuje się w księgowości finansowej po stronie obciążenia — wartość wydanych surowców wg cen zakupu na podstawie magazynowych asygnat rozchodowych, po stronie uznania — wartość rzeczywiście sprzedanych wyrobów wg cen sprzedaży na podstawie raportu kuchni (po uprzednim uzgodnieniu z zestawieniem utargu). Kontrolę wydajności prowadzi się poza księgowością.

Na zakończenie tej części instrukcji rozpracowany jest przykład księgowania obrotów gospody, co ułatwi czytającemu uzmysłowienie sobie przebiegu księgowań i powiązania poszczególnych pozycji ze sobą w logiczną całość, obrazującą liczbowo przemiany w układzie składników majątkowych i wyniki działalności gospody.

Do instrukcji dołączono wzory 19 formularzy, opracowanych specjalnie w celu ułatwienia spółdzielniom właściwego ujęcia obrotów gospód, stosowania należytej kontroli i ujednolicenia we wszystkich spółdzielniach zrzeszonych w ZSS, stosowanych dowodów, zestawień, arkuszy rozliczeniowych, sprawozdań itd.

Nie ulega wątpliwości, że omówiona wyżej instrukcja przyczyni się w dużym stopniu do usprawnienia i ujednolicenia pracy gospód spółdzielczych na odcinku rachunkowości, kontroli wewnętrznej i sprawozdawczości. Jeśli się zważy, że ZSS od dłuższego już czasu szkoli intensywnie kadry pracowników placówek zbiorowego żywienia, a jednocześnie opracowuje i wprowadza w życie odpowiednie zasady pracy tych placówek, można mieć nadzieję, że styl i poziom pracy spółdzielczych placówek zbiorowego żywienia będzie stale się podnosił, ułatwiając spełnienie ich zadań w służbie mas pracujących.

Rzeczy ciekawe

PRACOWNICY MHD URUCHOMIĄ DO 22 LIPCA 400 NOWYCH SKLEPÓW W CAŁYM KRAJU

Aktyw gospodarczy MHD powziął na ogólnokrajowej naradzie w Warszawie rezolucję, w której zobowiązuje się w imieniu tysięcy pracowników MHD uruchomić do dnia 22 lipca br. 400 nowych sklepów w całym kraju, z zachowaniem przewidzianych norm powierzchni i przy równoczesnym osiągnięciu wysokiego poziomu estetyki. Ogólny stan sklepów MHD na dzień Święta Odrodzenia wyniesie 1800. Aktyw MHD postanowił również po uprzednim przeszkoleniu otoczyć opieką wysunięte kadry w handlu socjalistycznym. Przez propagowanie wśród najszerszych mas pracowników MHD racjonalizatorstwa, usprawnień i stałego systemu oszczędnościowego, MHD dążyć będzie do maksymalnego obniżenia kosztów handlowych w swoich placówkach. Pracownicy MHD zobowiązali się zorganizować we wszystkich dyrekcjach MHD współzawodnictwo pracy indywidualne i międzysklepowe oraz współzawodnictwo pomiędzy dyrekcjami MHD.

ZAOPATRZENIE WSI W MIĘSO I WĘDLINY.

Ob. Stanisław Cieślak pisze w „Woli Ludu“, że dzięki dwuletnim planowym wysiłkom Rządu w ramach akcji „H“ zarówno pogłowie trzody chlewnej, jak jej podaż wzrosły już tak znacznie, że gwarantują pełne zaopatrzenie ludności wiejskiej i miejskiej w mięso i tłuszcz wieprzowy, oraz pozwalają na przystąpienie do szerokiej planowej akcji stopniowego zwiększania spożycia mięsa zarówno na wsi, jak i w mieście. Stale rosnący wzrost spożycia mięsa na wsi nie może być już w żaden sposób zaspokojony na drodze prymitywnego domowego uboju i wymaga szybkiej rozbudowy przetwórstwa mięsnego i sieci sklepów rzeźniczych i wędliniarskich na wsi, dlatego też, zdaniem autora wszystkie gminne Spółdzielnie „Samopomocy Chłopskiej“ winny przystąpić natychmiast do zakładania dostatecznie gęstej sieci sklepów rzeźniczych, a zwłaszcza masarni oraz zorganizować we wszystkich swych sklepach spożywczych sprzedaż wędlin, słoniny i tłuszczów. Zbliża się bowiem szybkimi krokami okres letni, w którym spożycie mięsa spada głównie z powodu trudności przy jego przechowywaniu. Przerabianie mięsa na wędliny ułatwia jego przechowywanie i umożliwia ekonomiczne zużycie go. Poprawienie zaopatrzenia wsi w wyroby mięsne stanowi część wielkiej ogólnej akcji, zmierzającej do poprawy odżywiania ludności wiejskiej i dlatego z pewnością zmobilizuje całą opinię społeczną na wsi, a to ułatwi zarządom spółdzielni założenie w każdej gminie spółdzielczej masarni.

WPROST ZE SKLEPÓW NA PATELNIE.

Czytelniczka „Życia Warszawy“ pisze: „My kobiety pracujące chcemy sklepów z przygotowanymi jarzynami, mięsem itp. Wracamy z pracy późno i nie mamy czasu na obieranie kartofli, skrobanie marchwi, czy żyłowanie mięsa. Kolacje nie gotowane są drogie i mniej zdrowe. Sprzedawanie obranych kartofli, odpowiednio przygotowanych jarzyn, wyżyłowanych i pokrajanych sznycli oszczędzi czas tysiącom pracujących kobiet, da pracę tym kobietom, które z braku wykształcenia zawodowego mają trudności w znalezieniu pracy i przyczyni się do nie marnowania odpadków, które w gospodarstwie indywidualnym idą przeważnie do śmietnika. Podobno tego typu sklep jest już otwarty w Łodzi. Druga z czytelniczek, podejmując ten sam temat, przypomina, że sklepy takie znane są już od dawna w wielu krajach i opisuje, jak są one zorganizowane w Tibilsi, stolicy Gruzji, gdzie mieszkała. W różnych punktach miasta znajdowały się białe, czyste sklepy, sprzedające na pół przygotowane produkty, a mając np. apetyt na befsztyk z cebulką, wpadała do takiego sklepu i kupowała pięknie uformowany już, zbity i osolony surowy befsztyk, ułożony w tekturowym pudełku. Sprzedawczyni wkładała do pudełka również porcję pokrajanej cebulki i kawałek masła do usmażenia. W ten sam sposób przygotowane są np. sznycle cielęce i wieprzowe, ryby pokrajane już na dzwonka, kotlety siekane, kawałki drobiu. Można również dostać i marchewkę, pokrajaną w kostki, kartofle w talarkach i pomidory faszerowane. Cena tych artykułów jest nieco wyższa od ceny surowca, ale korzystanie z nich nie kalkuluje się drożej, unika się bowiem kupowania produktów w nadmiarze, odrzucania kości, marnowania całego jajka do jednego sznycla itp. Sklep tego rodzaju byłby naprawdę dużym ułatwieniem w Warszawie.

DROGI POPRAWY ZAOPATRZENIA W MLEKO.

W dwóch zasadniczych kierunkach idą obecnie wysiłki spółdzielczości mleczarsko-jajczarskiej, walczącej o wykonanie i przekroczenie znacznie zwiększonego w bieżącym roku planu skupu mleka i zaopatrzenia w nie ludności miejskiej. Z jednej strony zwiększa się systematycznie sieć gromadzkich zlewni mleka, a z drugiej porządkuje się obecnie dziedzinę cen płaconych rolnikowi dla podniesienia opłacalności hodowli bydła. Dzięki powstawaniu nowych zlewni, które istnieją już przeszło w 1/3 wszystkich gromad wiejskich, rolnik ma znacznie ułatwiony zbyt mleka. W lipcu wprowadzone będą ceny korzystniejsze dla producentów niż obecnie. Dąży się do tego, by w całym kraju obowiązywały tylko dwie ceny: jedna dla strefy podmiejskiej, a druga dla pozostałych okręgów. Cena skupu mleka w strefie podmiejskiej będzie skalkulowana w ten sposób, by jak najbardziej ograniczyć handel mlekiem uprawiany przez tzw. bańczarzy, którzy nie dają najmniejszej gwarancji przestrzegania warunków sanitarnych i pobierają za mleko niczym nieusprawiedliwione wysokie ceny.

KONKURS CZYSTOŚCI GOSPOD I SKLEPÓW

Wojewódzki Komitet Społeczny w Olsztynie z Kupieckim Instytutem Wiedzy Zawodowej urządził konkurs czystości, który objął wszystkie zakłady masowego żywienia, sklepy, masarnie, piekarnie itp. Konkurs polega na utrzymaniu czystości osobistej personelu, obsługującego kuchnie, stołówki, sklepy, warsztaty, czystość nakryć stołowych, pomieszczeń i estetykę wystaw sklepowych. Dla wyróżnionych przygotowano 5 nagród za najlepsze wyniki.

SPRZEDAŻ RYB PRZED ZAKŁADAMI PRACY.

Centrala Rybna w Warszawie zainicjowała nową akcję sprzedaży ryb przed zakładami prcy. Celem tej akcji jest uprzystępnienie robotnikom pracującym i mieszkającym na przedmieściach zakupu ryb.

BUFET NA DWORCU W KONINIE.

Od sześciu miesięcy na dworcu kolejowym w Koninie nie ma bufetu. Przez poczekalnię przesuwa się dziennie conajmniej 500 osób, z których duża część udaje się do miejskich sklepików po jedzenie i napoje. Wielu pasażerów z przejeżdżających pociągów również z rozczarowaniem odchodzi z poczekalni, dziwiąc się, że w powiatowym mieście na dworcu kolejowym brak bufetu.

NOWY NAPÓJ NA RYNKU

Po oranżadzie z pomarańczy, która cieszyła się dużym popytem, na rynek łódzki wchodzi obecnie nowy napój „citronada". Do wyrobu citronady używa się oryginalnych cytryn i czystego cukru. Butelka o zawartości 0,33 litra kosztuje w sprzedaży detalicznej 50. — zł.

WŁAŚCIWE PRZECHOWYWANIE PIWA

(Przedruk z „Gazety Handlowej" Nr 42)

Na podstawie instrukcji Centralnego Zarządu Przemysłu Fermentacyjnego podajemy kilka przepisów dotyczących właściwego przechowywania piwa.

Piwo jest napojem, posiadającym duże wartości odżywcze, jest jednak bardzo wrażliwe i wymaga specjalnie troskliwego przechowywania. Nie znosi przede wszystkim operacji słonecznej ani gwałtownych zmian temperatury, nie znosi również ubytku kwasu węglowego.

Piwnica składowa

Piwo należy zamawiać w ten sposób aby nie leżało w piwnicy dłużej niż 3 do 5 dni zanim trafi do rozlewni. Natychmiast po odbiorze należy piwo umieścić w sucho i czysto utrzymanej piwnicy składowej, która winna służyć wyłącznie do przechowywania piwa. Temperaturę należy utrzymywać równą i chłodną najlepiej w granicach od 7 do 8⁰C. O ile nie ma specjalnego urządzenia chłodniczego, do oziębienia całego pomieszczenia stosuje się lód, a tylko w ostateczności można okładać lodem poszczególne beczki.

Samo chłodzenie piwa w bufecie przez zastosowanie bufetowej lodowni nie wystarcza.

Przy składaniu beczek do piwnicy należy zwracać uwagę, aby nie uderzać beczek co może spowodować odpryskiwanie smoły.

Rozlew

Do rozlewu piwa należy używać kwasu węglowego. Jest on niezbędny by zapewnić właściwy smak piwa, świeżość i trwałą pianę. Beczka powinna znajdować się pod ciśnieniem kwasu węglowego zanim jeszcze rozpocznie się rozlew i ciśnienie to należy utrzymywać stale, również w czasie nocy. Równomierne ciśnienie (ani zbyt niskie, ani zbyt wysokie) gwarantuje piwo o gęstej i trwałej pianie.

Aparaty piwne

Po odkręceniu kapy żaleznej zakrywającej wentyl należy rozluźnić nakrętkę znajdującą się na przewodzie przez którą przechodzi kwas węglowy. Przed nakręceniem wentyla redukcyjnego na butlę należy na chwilę przez otwarcie butli wypuścić CO_2, celem wydmuchania brudu, po czym można założyć zegar. Po uregulowaniu ciśnienia należy wentyl postawić na stole nie zmieniając już położenia śrub.

Nabijacz beczkowy winien być często czyszczony przy pomocy szczotek. Rurkę nabijacza trzeba ostrożnie opuszczać do beczki, aby nie odbić smoły.

Nie należy zapominać o regularnym i dokładnym oczyszczeniu szkieł kontrolnych i przewodu kwasu węglowego.

Od nabijacza beczkowego piwo przechodzi w przewody piwne. Nie mogą one przechodzić przez pomieszczenia ogrzane i powinny drogą najkrótszą, możliwie pionową, bez tworzenia krzywizn przebiegać od beczki do aparatu. Również i węże piwne w lodowniach i piwnicach winny być ułożone w sposób zapewniający swobodny przepływ piwa. Nie wolno kłaść lodu bezpośrednio na przewodach piwnych i nie posypywać nigdy lodu solą. Chłodzić winien nie lód lecz powstająca z niego woda. Zbytnie oziębienie powoduje zmętnienie piwa przy czym piwo jasne jest wrażliwsze od ciemnego.

Piwo tworzy na przewodach cynowych osad tzw. kamień piwny, stanowiący niejako warstwę ochronną i zapobiegający mętnieniu. Należy dbać aby, przy czyszczeniu przewodów usuwać jedynie tzw. szlam piwny i inne zanieczyszczenia oraz tylko zbyt grubą warstwą kamienia piwnego. Złoto — żółta, cienka, mocno trzymająca się ścianek przewodu warstwa kamienia nie powinna być usuwana.

Piwo butelkowe

Piwo butelkowe przechowywać należy w ciemnych, chłodnych i przewiewnych pomieszczniach o temperaturze 7 — 8⁰C, pamiętając iż światło dzienne i silne zmiany temperatury oddziaływują szkodliwie na smak piwa.

Butelki z piwem przechowywać w pozycji stojącej. Piwo butelkowe nie może być długo przchowywane. Nie należy więc magazynować ilości przekraczających normalne zapotrzebowanie.

RECENZJE

Przyczyny psucia się tłuszczów zwierzęcych

Jak wiadomo, tłuszcze zwierzęce podczas procesu przetwórczego oraz przechowania ulegają różnym zmianom pod wpływem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych. Zmiany te oznaczają często większy lub mniejszy stopień zepsucia produktu, a więc zmniejszenie jego przydatności do celów konsumcyjnych oraz stratę materialną. I dlatego, jeśli się chce zabezpieczyć tłuszcze przed zepsuciem, trzeba znać wszystkie przyczyny mogące zepsucie to spowodować.

Sprawom tym poświęca obszerny artykuł Nr 6 czasopisma „Miasnaja Industria", napisany przez członka Wszechzwiązkowego Instytutu Przemysłu Mięsnego ZSRR inż. W. Piotrowskiego, jednego z najwybitniejszych znawców spraw mięsnych. Ze względu na doniosłość zagadnienia racjonalnego przechowywania kosztownych tłuszczów zwierzęcych u nas, podajemy w streszczeniu niektóre informacje inż. Piotrowskiego, mogące zainteresować naszych czytelników.

Przyczynami fizycznymi zmian, zachodzących w tłuszczach zwierzęcych są: ciepło, światło i postronne zapachy; chemicznymi — tworzenie się kwasów, a biologicznymi — powstawanie w tkankach zwierzęcych enzymu lipazy, rozkładającego tłuszcze na kwasy tłuszczowe i glicerynę. Wszystkie te zmiany mogą się odbywać jednocześnie z występowaniem objawów psucia się produktu. Do takich objawów należy: podnoszenie się kwasowości, gorzknienie z powstawaniem nieprzyjemnego smaku i zapachu, czyli jełczenie.

Jeżeli tłuszcz surowiec jest przechowywany przy wyższej temperaturze, zwłaszcza latem, przy świetle, powoduje to jego rozkład, w wyniku czego następuje szybki wzrost kwasowości. Np. sadło kiszkowe, zebrane z powierzchni jelit zwierzęcych, jako najbardziej narażone na zanieczyszczenia, po bezpośrednim przemyciu wykazało podczas pomiarów dokonanych w moskiewskim kombinacie mięsnym 0.85% kwasowości, po 24 godzinach przechowywania w temperaturze + 30 C — 2.15%, a po 10 dniach i w temperaturze — 10⁰C — 4,55% kwasowości.

Na podstawie przytoczonych wyników badań — autor zaleca co następuje:

1. zdejmowanie i oddzielanie tłuszczu od innych tkanek, winno być dokładne, bez zacięć lub zanieczyszczeń,
2. kontrolowanie jakości tłuszczu winno się odbywać po oddzieleniu od miejsc nietłuszczowych,
3. tłuszcz kiszkowy należy starannie przemywać wodą podczas zbierania,
4. nie należy gromadzić większych ilości tłuszczu, lecz w miarę jego otrzymywania sortować, przemywać, przepuszczać przez maszynkę i przetapiać, nie odkładając do dnia następnego,
5. sortować wg. stopnia zawartości tłuszczu, usuwając przy tym wszystkie substancje nietłuszczowe, które mogłyby wywołać rozkład i obniżyć wydajność przy przetapianiu.

Sybkość psucia się tłuszczu podczas przechowywania zależy od tego, jak dalece był on poddany działaniu powietrza i światła podczas przerabiania. Przy przechowywaniu np. tłuszczu wieprzowego w temperaturze pokojowej i w świetle, ulega on zepsuciu po 15 dniach, a w ciemnym pomieszczeniu dopiero po 92 dniach. Dlatego autor zaleca przetapiać tłuszcze według ustalonych norm czasu i temperatury, a szczególnie w kotłach otwartych. Poza tym autor zaleca wystrzegać się działania światła oraz postronnych zapachów. Przetopione tłuszcze należy kierować do magazynu.

W zależności od okolicy kraju i pory roku, przepisy radzieckie przewidują wykorzystanie w ramach możliwości naturalnego chłodu dla konserwowania tkanki tłuszczowej oraz przetopiongo tłuszczu. Mrożenie surowca przy pomocy chłodu naturalnego odbywa się na wieszakach, po czym zamrożony surowiec odsyła się opakowany należycie, do najbliższego kombinatu mięsnego dla przerobu. Oczywiście ten sposób konserwowania zależy od całego szeregu czynników, jak: temperatura powietrza, ilość i rodzaj surowca, sposób opakowania, warunki sanitarne pomieszczenia itp.

Jak wynika z doświadczeń, przeprowadzonych w moskiewskim kombinacie mięsnym, tłuszcz bydlęcy przemyty i zamrożony w skrzynkach po 20 kg przy temperaturze — 9° C zachowuje wszystkie swoje właściwości w ciągu 90 dni przechowania za wyjątkiem tłuszczu kiszkowego, który nie wytrzymuje przechowania dłuższego niż jeden miesiąc. I dlatego w normalnych warunkach zamrożony surowiec winien być w możliwie jaknajszybszym czasie przesłany do przetopienia.

Okres przechowalności tłuszczów przetopionych zależy od rodzaju, jakości i temperatury pomieszczenia. Przeprowadzone badania wykazały, że tłuszcz bydlęcy wysokiego gatunku przechowywany w różnych temperaturach od —10° C do +25° C po 7 miesiącach przechowania nie wykazał żadnych zmian. Natomiast zmiany procentowości kwasowości, mające praktyczne znaczenie, występowały w bydlęcych tłuszczach drugiego gatunku i tłuszczu kostnym. Kostny tłuszcz w temperaturze od +8 do +25° C już po 1 miesiącu wykazywał ślady zepsucia. Jeśli chodzi o tłuszcz wieprzowy I gatunku, to wytrzymywał on w temperaturze +20 do +25° C 3 miesiące, w temperaturze +8 do +10° — 4 miesiące i w temperaturze —8 do —10° — 5 miesięcy. Wynika z tego, że przy produkcji tłuszczów oraz ich przechowywaniu, należy dokładnie znać warunki prawidłowego przechowywania i umiejętnie gospodarzyć zapasami tłuszczu.

Miasnaja Industria Nr 2 — Moskwa. Organ Min. Przemysłu Mięsnego i Mlecznego ZSRR.

Piąty rok pięciolatki Stalinowskiej w radzieckim przemyśle mięsnym.

Opublikowana w kwietniu 1949 r. uchwała WKP(b) oraz Rządu ZSRR o 3-letnim planie rozwoju hodowli zwierząt rzeźnych jest realizowana pomyślnie. Jak wynika z opublikowanych przez ww. czasopismo danych statystycznych, stan pogłowia zwierzęcego podniósł się w roku ubiegłym w porównaniu z rokiem 1948 na odcinku bydła rogatego o 22% w kołchozach i 14% w państwowych gospodarstwach rolnych. Hodowla trzody chlewnej wykazała wzrost 78% w kołchozach i 50% w sowchozach.

W ten sposób stworzone zostały niezbędne warunki, aby zgodnie z powyższą uchwałą, zwiększyć po zakończeniu planu 3-letniego rozwoju hodowli zwierząt gospodarskich (tj. w roku 1951) — nie mniej niż 1½ razy produkcję miesa, słoniny, mleka, masła i jaj. Jest to konieczne dla zaspokojenia wzrastających w miarę podnoszenia się poziomu życiowego ludności, potrzeb aprowizacyjnych kraju.

Wzrost hodowli pociągnął za sobą również szybki rozwój przemysłu mięsnego. Świadczy o tym fakt, że w roku 1949 produkcja podstawowych artykułów przemysłu mięsnego przekroczyła znacznie poziom produkcji z r. 1945, a w roku obecnym ma przekroczyć poziom przedwojennego roku 1940. W ten sposób mają być stworzone warunki dla zapewnienia krajowi zapowiedzianej w planie gospodarczym obfitości produktów mięsnych.

Poważnym krokiem naprzód w tym kierunku była przeprowadzona w roku 1949 na szeroką skalę mechanizacja całego szeregu procesów produkcyjnych przy przerobie żywca. W wielu kombinatach mięsnych ustawione zostały dźwigi mechaniczne, boksy do głuszenia zwierząt elektrycznością, urządzenia do mechanicznego zdejmowania skór, piły elektryczne, urządzenia do przetapiania tłuszczów zwierzęcych itp. jak również urządzenia chłodnicze. Na ogół stwierdzić należy, że pod względem wyposażenia przemysłu mięsnego w nowoczesny sprzęt techniczny i chłodniczy — plan został znacznie przekroczony.

W roku bieżącym, stwierdza „Miasnaja Industria" radziecki przemysł mięsny wypuścił na rynek znacznie więcej produktów mięsnych, niż dotychczas. Obniżka cen stworzyła bowiem dla tego przemysłu sytuację pomyślną i należy się liczyć ze stałym wzrostem zapotrzebowania. Dlatego też socjalistyczne współzawodnictwo pracy, które w roku ubiegłym objęło już od 95 do 98% wszystkich pracowników, winno zdaniem czasopisma, przynieść przeciętny wzrost wydajności pracy o 21,2%. W związku z tym przewidziane jest podjęcie w najbliższej przyszłości kroków zmierzających do lepszej organizacji produkcji i pracy. Poza tym ma być również w roku bieżącym zwrócona większa uwaga na usprawnienie zaopatrzenia punktów zbytu oraz na organizację handlu mięsem i produktami mięsnymi. Należy nadmienić, że obecnie całą odpowiedzialność za jakość, asortyment, opakowanie, przechowanie i terminową dostawę produktów mięsnych ponosi bezpośrednio przemysł mięsny, który przejął te funkcje od centrali handlowej przemysłu mięsnego, noszącej nazwę „Gławmiasomołzbyt".

W roku bieżącym radziecki przemysł mięsny prowadzi walkę o przedterminowe wykonanie planu ostatniego roku powojennej pięciolatki stalinowskiej. Jest rzeczą niewątpliwą, stwierdza „Miasnaja Industria", że wielotysięczny kolektyw pracowników przemysłu mięsnego z tej walki, podjętej dla dobra całego narodu radzieckiego, znów wyjdzie zwycięsko i odniesie nowe poważne sukcesy. (B.Z.)

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Polski Komitet Żywnościowy Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro)

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE, Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione, Warszawa ul. Foksal 15. tel. 7-39-45.

Prenumerata roczna wynosi zł 1.200.— półroczna zł 600.— kwartalna zł 300.—

CENA NUMERU POJEDYŃCZEGO ZŁ 100.— EGZ. PODWOJNY ZŁ 200.—

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 87-180. **Konto PKO I-14.667.**

Skład oddano do druku 5.7.50. Druk ukończono 25.7.50. Nakład 2.500 egz. Pap. druk. sat. V kl. gr. 70.

Druk PWZG Warszawa, Tamka 3. Zam. 2551 B 117543.

Cena egzemplarza 100 zł.